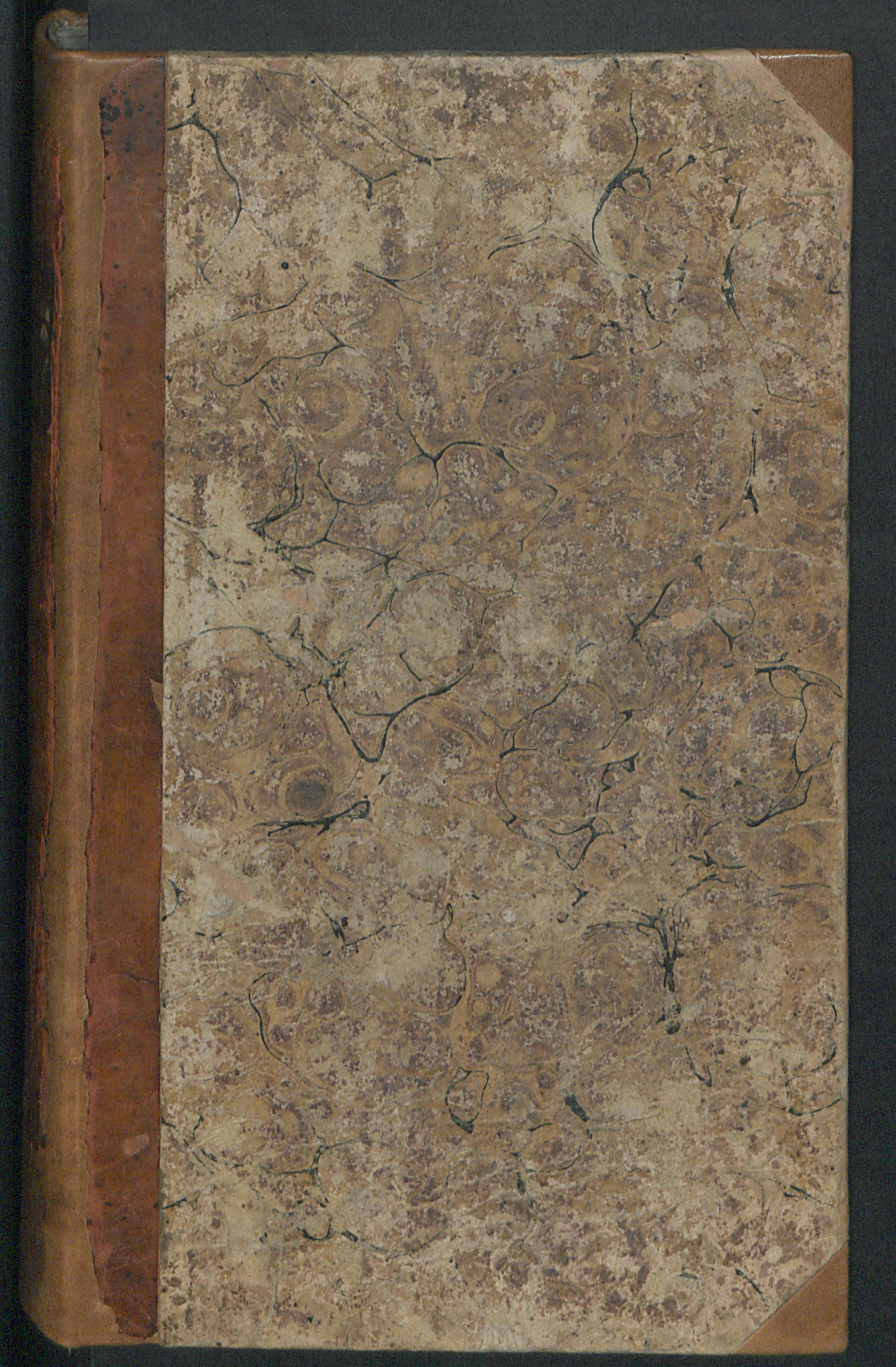
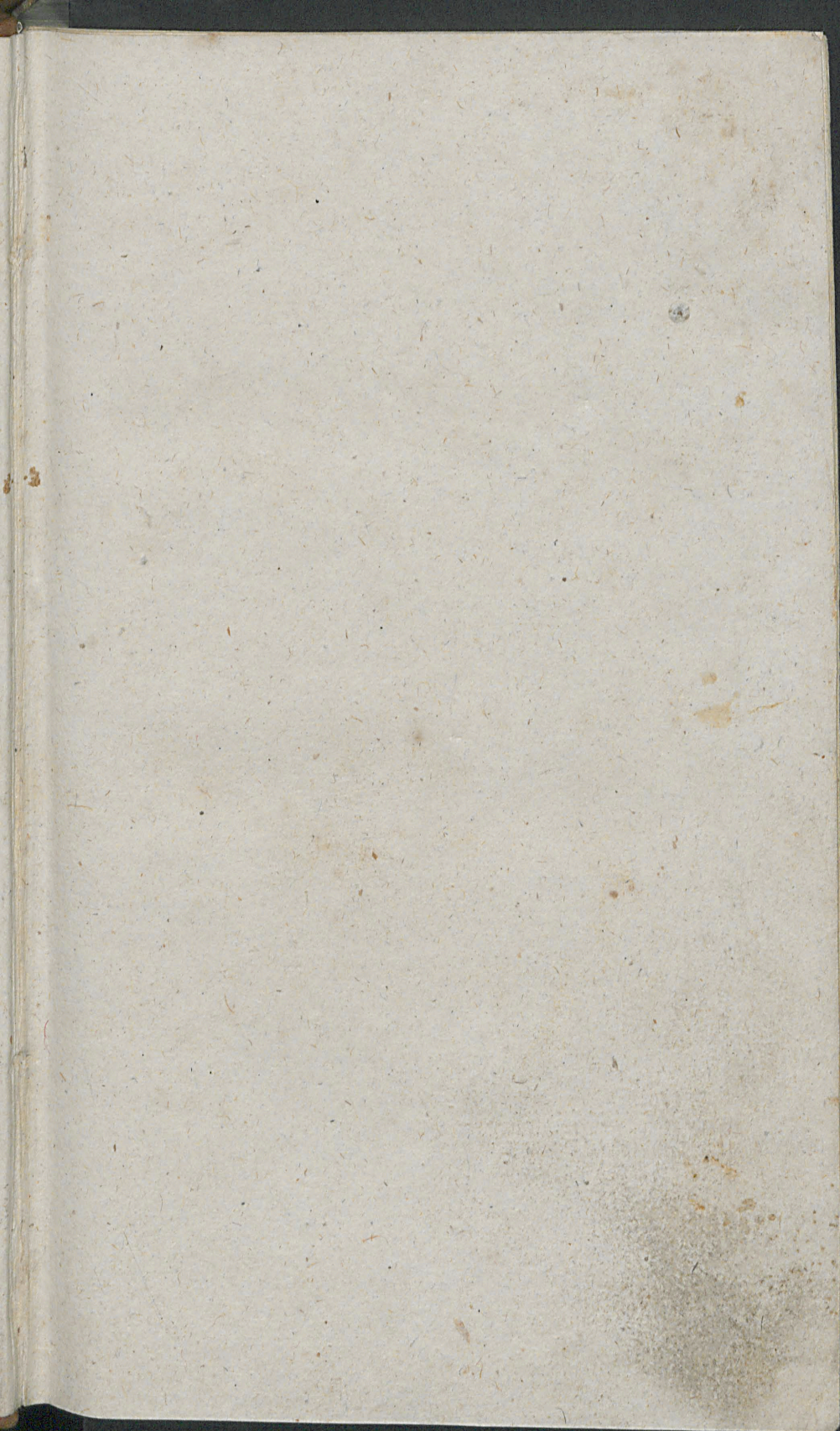




W1979

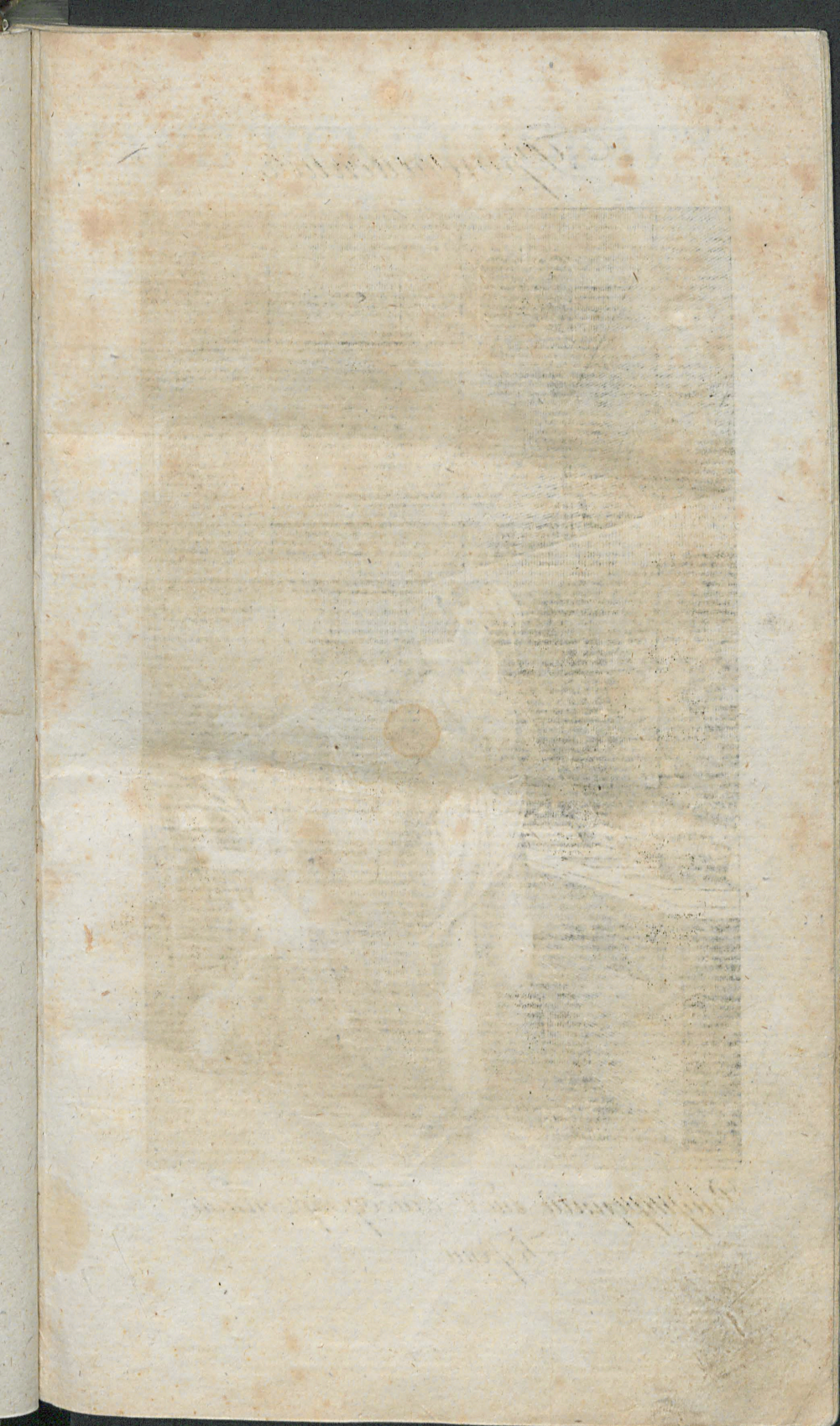
810-87
666-2

МК XIX
8°-A
АЛЬБЕРТ, Б.



~~A-2537~~

for
a



Пронтипись.



*Внутренний видъ. Благоустроенной
Кухни.*

ПАРИЖСКІЙ ПОВАРЪ,

ИЛИ

ПОВАРЕННАЯ КНИГА,

СОДЕРЖАЩАЯ ВЪ СЕБѢ
ВСЕ ОТНОСЯЩЕЕСЯ КЪ ГОРОДСКОЙ
КУХНѢ,

какъ-то:

Необходимыя предварительныя заготовленія
для оной; разныя кушанья изъ мяса, дичи,
домашнихъ птицъ и рыбы, на примѣръ: похле-
бокъ, соусовъ, жаркаго, пироговъ и пастетовъ;
кондитерскія приготовленія вообще; кушанья
для здоровыхъ, и, особенно, больныхъ и вы-
здоровливающихъ; краткія, но вѣрныя правила
заготовлять въ прокъ мяса, огородныя овощи,
яйца и проч.; искусство управлять винными
погребами; наконецъ, способъ дѣлать разныя
особливаго рода печи, служащія къ збереженію
дровъ.

Съ шрема чершежами.

СОЧИНЕНІЕ АЛБЕРТА,

Главнаго повара Кардинала Феша.

Переводъ съ Французскаго 2-го изданія.

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.

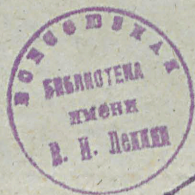
МОСКВА.

Въ Типографіи С. Селивановскаго,

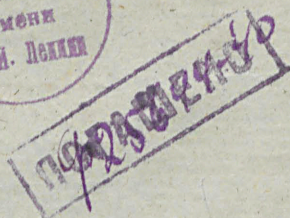
1825.

Печаташь позволяешся съ тѣмъ, чшобы по напеча-
таніи, до выпуска изъ типографіи, представлены были
въ Цензурный Комитетъ: одинъ экземпляръ сей книги
для Цензурнаго Комитета, другой для Департамента
Министерства Народнаго Просвѣщенія, два экземпляра
для Императорской Публичной Библіотеки и одинъ
для Императорской Академіи Наукъ. Москва, Февраля
19 дня, 1825 года. Сію книгу разсматривалъ Докторъ
Медицины

Иванъ Веселовскій.



фр 35167-46



ПРЕДУВѢДОМЛЕНІЕ

ОТЪ ПЕРЕВОДИВШАГО.

Хотя должно сознаться, что на Отечественномъ нашемъ языкѣ естъ не мало Поваренныхъ книгъ, и при томъ довольно хорошихъ; однакожь нѣкоторыя изъ нихъ наполнены повторами одного и того же предмета. Напротивъ того въ сей Поваренной книгѣ, приспособленной почти для каждаго состоянія, Сочинитель спарался сколько было можно уклоняться отъ подобныхъ погрѣшностей. Онъ каждое дѣйствіе, относящееся до поваренныхъ приготовленій, описалъ кратко, просто и понятно для каждаго. Впрочемъ вся сія книга, состоящая изъ двухъ Частей, заключаетъ въ себѣ болѣе 800 страницъ, основанныхъ на опытѣ, и содержащихъ пред-

писанія, перебующія невеликихъ издержекъ. Въ Первой Частѣ описаны необходимыя предварительныя заготовленія, принадлежащія къ благоустроенной поварнѣ, какковы, на примѣрѣ, бульоны или отвары, служащіе основаніемъ соусамъ, и разныя приправы. Далѣе, похлебки, соусы, жареное, пироги, паштеты и тому подобное. Вторая же Часть заключаетъ въ себѣ: кандитерскія приготвленія вообще; кушанья для больныхъ и выздоравливающихъ; нѣкоторыя особливныя экономическія спашы, на примѣрѣ: дѣланіе искусственныхъ винъ, рашафій, ликёровъ и проч.; разныя заготовленія въ прокѣ; искусство управляюща винными погребами, о приличнѣйшемъ качествѣ и устройствѣ оныхъ; о разливаніи винъ въ бутылки, закуцариваніи оныхъ, и расположеніи въ подвалахъ бочекъ, а такъ же поправленіе испортившихся винъ вообще, и, наконецъ, способъ строити недорогія дрова-зберегательныя печи, съ тремя

чертежами, изображающими разные виды оныхъ: чего, равно какъ и приготовленія предписываемыхъ Медиками кушаній для больныхъ и выздоравливающихъ, сколько извѣстно, не находится ни въ какой иной Поваренной книгѣ, и что однакожь Сочинитель почелъ необходимо нужнымъ. При чемъ Переводившій оную, для поясненія употребленныхъ въ ней иностранныхъ мѣръ и вѣсовъ, приложилъ къ началу I^й Части таблицу сравненія ихъ съ Россійскими. Впрочемъ, однимъ словомъ можно сказать, что въ сей книгѣ не упущено ничего необходимаго для полноты оной и обращенія на себя особливаго вниманія Читателей.

ТАБЛИЦА

СРАВНЕНИЯ СЪ РОССІЙСКИМИ ПАРИЖСКОЙ МѢРЫ
ЖИДКИХЪ ТѢЛЪ И ВѢСА, УПОТРЕБЛЕННЫХЪ ВЪ СЕЙ
КНИГѢ.

Въ ведрѣ $13\frac{1}{2}$ пинтъ, или $3\frac{3}{8}$ шопины.

Пинта содержишь въ себѣ 4 шопины.

Липра нѣсколько менѣ пиншы.

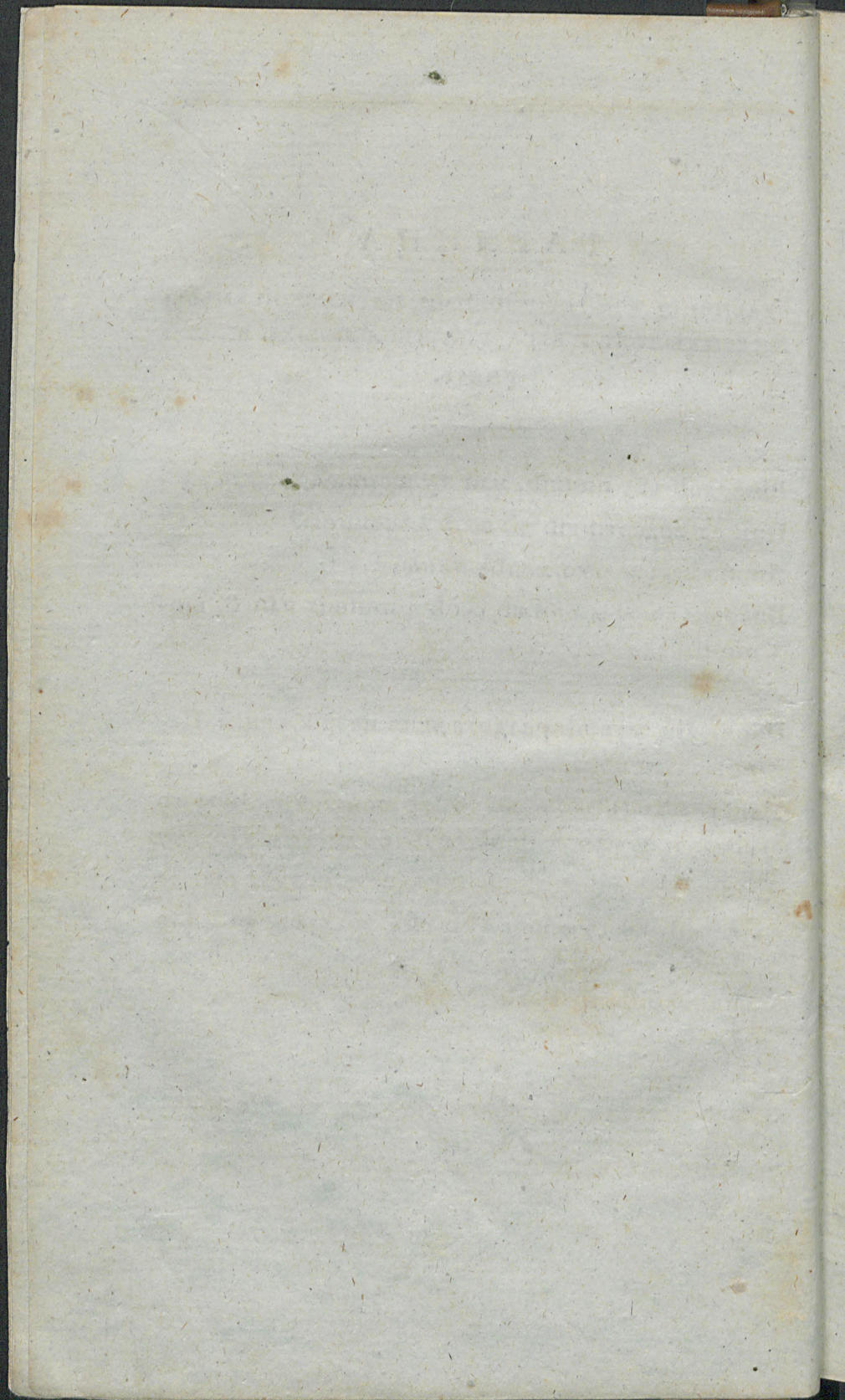
Кварта содержишь въ себѣ 2 пиншы или 8 шопинъ.

Парижскій фунтъ раздѣляется на 16 унцій Парижскаго вѣса.

Унція полагается въ 6 золошн. Россійскаго вѣса, и содержишь въ себѣ 8 драхмъ. Почему

Драхма имѣетъ $\frac{3}{4}$ золошника, или 3 скрупула.

Скрупулъ содержишь въ себѣ 20 грановъ, или четверть золошника. Слѣдовательно въ золошникѣ 80 грановъ.



ПАРИЖСКІЙ ПОВАРЬ.

КУХНЯ,

или

НЕОБХОДИМЫЯ ПРИНАДЕЖНОСТИ КЪ ОНОЙ.

ОСНОВАНІЕ СОУСОВЪ.

№ 1.

Бульонъ.

Бульонъ есть основаніе почти всѣхъ соусовъ, дѣлаемыхъ съ благоразумною экономіею. Будучи употребляемъ, гдѣ прилично, онъ можетъ замѣнить собою жюсы, велюше и проч. и проч., на которые идетъ мяса болѣе, нежели сколько потребно онаго къ столу, и коихъ всегдашнее употребленіе вредно для здоровья. Смѣшанный съ простыми веществами, какъ приправа, и съ естественными соками мясъ, бульонъ одинъ самъ по себѣ достаточенъ уже во многихъ случаяхъ для приготовленія пріятныхъ и вмѣстѣ здоровыхъ кушаньевъ всякаго рода. Слѣдовательно необходимо нужно, чтобъ благоустроенная поварня имѣла всегда въ запасъ хорошій бульонъ. Въ № 102 показаны лучшіе способы къ достиженію сей цѣли.

Пар. Пов. Ч. I.

№ 2.

К о н с о м ъ.

Положишь въ каспрюлю много мяса и, наливъ мало воды, варишь долго на легкомъ огнѣ: вотъ самое простое средство имѣть хорошій консомъ; но отъ сего мясо испощается сокомъ и теряетъ вкусъ.

И такъ, дабы имѣть прекрасный консомъ и вмѣстѣ съ нѣмъ вкусное мясо (ибо оно отъ нижепоказаннаго приготавленія удержитъ большую часть своего сока), должно положить въ каспрюлю порядочной кусокъ говядины, спараго ошкормленнаго каплуна, нѣсколько моркови, луковицъ, въ кои вошпиушы по два гвоздка гвоздики, пашпорнака, головку сельдереи, и все это, вмѣсто воды, намачивашъ въ оставшемся накануне бульонѣ.

Нужно замѣшешь, что коренья, или приправы должно класъ тогда только, когда горшокъ, или каспрюля вскипитъ, и не прибавляшь соли, потому что бульонъ, въ которомъ намачивашъ, уже соленъ.

Когда замѣшешь, что каплуны довольно уварился, то немедленно вынь его изъ горшка: ибо ежелибъ онъ переварился, то мясо ошело бы отъ костей. Не должно также оставлять въ горшкѣ говядины долѣ прехъ съ половиною часовъ, потому что иначе дальнѣйшее кипѣніе много бы выпянуло изъ него сока.

Сей консомъ, будучи уваренъ надлежащимъ образомъ, съ пользою замѣнитъ жиосъ въ супахъ.

№ 3.

Основанія къ вареву.

Прощди чрезъ сито всякаго рода варева, приготавленныя на горячихъ угляхъ; приведи ихъ въ густоту соусовъ и употреби въ жиосъ.

Вмѣсто того, чтобъ много уваривать такія основанія (что иногда дѣлаешь ихъ горькими), прибавь къ нимъ коровьяго масла, подбитаго мукою, съ нѣсколькими поджаренными и раздавленными лѣсными каштанами (marrons), мармеладомъ изъ помаша, густо сваренными, пожъ раздавленными яичными желтками, и всего эшаго возьми такое количество, сколько по мнѣнію своему будетъ нужно для предположеннаго предмета.

№ 4.

Жюсъ или сокъ мясной.

Положи на дно кашпюли нѣсколько изрѣзаннаго въ полоски шпека, ш. е. свиного сала, нѣсколько кусочковъ отъ окорока и столько же кусочковъ отъ шелячьей ноги; къ чему прибавь всякаго инаго мяса, какого хочешь, такое количество, какое потребно для приготвления на сей разъ жюса. Обыкновенная пропорція относительно къ сему есть четверть фунта мяса на полфунта жюса. Прибавь моркови, луку съ напыканною въ него гвоздикой, пасторнака, кончикъ селереи, пучокъ какихъ либо душистыхъ шравъ, немного крупно исполченнаго перца и мускатнаго орѣха. Вари все эшо на легкомъ огнѣ, пока мясо дастъ изъ себя сокъ; и огонь должно усиливать тогда до тѣхъ поръ, пока все будетъ готово приспавать ко дну кашпюли. Тогда спѣши вынуть изъ нее мясо и приправы; сдѣлай въ ней подпалку, изъ муки и коровьяго масла; прибавь на каждый фунтъ мяса величиною съ простой орѣхъ коровьяго масла; смочи подпалку бульономъ; мясо положи опять въ кашпюлю, и дай эшому вариться по крайней мѣрѣ два часа; потомъ, словивъ съ жюса жиръ, процѣди его сквозь сито.

Можно перемѣнять жюсъ, смотря по качеству употребляемаго въ него мяса. Однакожъ всегда должно класъ свиного сала и шеляпины; къ чему, если угодно, прибавишь также нѣсколько кусочковъ ошѣ окорока, говядины, кролика или зайца, куропашки и проч. Но не должно давать соку подгаращъ: довольно, если онъ будетъ имѣть цвѣтъ коричневый и имѣть густоту обыкновеннаго соуса.

Но 5.

Жюсъ съ винограднымъ виномъ.

Приготовление одно и то же, какое было предъ симъ; только должно намачивать упомянутыя вещества пополамъ въ бульонъ и бульомъ, или красномъ винѣ, смотря по тому, какого цвѣта желаешь имѣть его. Однакожъ при семъ должно прибавишь къ подпалкѣ немного шолченаго сахара.

Но 6.

Эссенція изъ дити.

Если останутся кости жаренаго кролика, или куропашки, то исполниши ихъ не очень мѣлко, положи, вмѣстѣ съ тонкими кусками шеляпины, въ горшокъ или каспрюлю; смочи это бѣлымъ виномъ и уваривай до тѣхъ поръ, пока почти ничего не останется, однакожъ такъ, чтобъ готовимое не приняло особеннаго, несвойственнаго ему цвѣта. Тогда прибавь къ сему бульона, моркови, луку, чабру, травы называемой базиликъ и крупно исполченнаго перца; взвари на несильномъ огнѣ, и попомъ процѣди сѣвозъ сито.

Но 7.

Жюсъ немного желтоватый, или блондъ.

Сей жюсъ готовится изъ бѣлаго мяса и ничѣмъ не подкрашивается.

Возьми шеляпины, поджилки оной и оспашки отъ дичи; положи все это въ каспрюлю вмѣстѣ съ лукомъ, морковью, пучкомъ душистыхъ травъ, немного гвоздики, перца крупно исполченнаго, нашерстаго мускапнаго орѣха, и ни сколько соли, если будешь намачивать это бульономъ. Въ горшокъ, въ кошоромъ находишься приготавливаемое кушанье, положи ложку, и поставь каспрюлю на довольно сильный огонь. Когда такая смочка уварится, не допускай приспавать къ каспрюлѣ мясу, напрошивъ того покрой его бульономъ такъ, чѣмъ оно совершенно въ немъ погрузило; дай вскипѣть и снимай пѣну. Послѣ чего загасивъ въ печи огонь, дай приготавливаемому вариться часа два или около этого. — Между тѣмъ заготовь безцвѣтную подпалку, (которой описаніе слѣдуетъ непосредственно за сею спашьею), производи въ ней нѣсколько минутъ шампіоны; возлей на это жижу, въ кошорой было намачиваемо мясо, но не вдругъ, а по немногу, только безпрестанно мѣшая, чѣмъ подпалка не сѣлась. Вскипяти это; снимай долой бывающую при семъ пѣну, и попомъ съ часъ времени держи каспрюлю на маломъ огнѣ; наконецъ, слови жиръ и процѣди сквозь сито.

№ 8.

Подпалка.

Положи въ каспрюлю кусокъ коровьяго масла, и когда онъ распустится, то прибавь муки количества, достающаго для густоты подпалки, какую ей дашь желаешь. Держи каспрюлю на довольно сильномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока подпалка начнетъ принимать на себя особый, несвойственный ей цвѣтъ. Тогда уменьши огонь и оборачивай на ономъ каспрюлю до тѣхъ поръ, пока подпалка приметъ на себя цвѣтъ

свѣтло-коричневой: это значить надлежащее время варишь въ ней преднамѣренное; послѣ чего смочи оное.

Если желаешь употребить сію подпалку для какого-либо соуса, то въ распотившееся коровье масло должно положить столько муки, сколько оно вмѣститъ въ себѣ можешь.

№ 9.

Подпалка бѣлая.

Коль скоро коровье масло въ каштрюлѣ распотится, то, безпрестанно обращая оную, прибавь въ нее муки; при чемъ должно остерегаться, чтобъ она не пригорѣла. Сія подпалка весьма прилична для соусовъ, кои не должны быть подцвѣчены.

№ 10.

Путокъ приправныхъ или душистыхъ травъ.

Онъ состоитъ изъ находящихся близко къ корню часшей пепрушки, цибули, половины лаврового листа, малаго количества пиона и, ежели кто любитъ, полуголовки чеснока. Всѣ сіе должно быть хорошенько связано, такъ чтобъ ничего не могло выпасть въ случаѣ выниманія изъ каштрюли.

№ 11.

Коровье масло, приправленное анчоусами.

Вымой хорошенько сколько угодно анчоусовъ, ошдѣли ошъ костей ихъ мясо, изруби оное и попомъ исполни въ иготи. Сіе должно смѣшать съ двойною пропорціею коровьяго масла.

№ 12.

Коровье масло съ благоуханными травами.

Изруби помѣльче кервель, бедренецъ (pimpernelle), эстрагонъ, крессъ-салатъ и глухолистный порей (civette), который прежде должно

очистишь, и замѣси это на достаточномъ количествѣ коровьяго масла. — *Примѣч.* Кервеля должно положить болѣе всѣхъ прочихъ принадлежностей.

№ 13.

Эстрагонной уксусъ.

Намачивай въ продолженіи цѣлаго мѣсяца два унца свѣжихъ эстрагонныхъ листовъ въ фунтъ крѣпкаго уксуса; прибавь къ сему двѣ рюмки хорошаго просаго вина (пѣннаго); процѣди и храни въ хорошо закупоренной бутылкѣ.

№ 14.

Уксусъ ароматный.

Въ десяти пинтахъ (*) крѣпкаго ренскаго уксуса въ продолженіи одного мѣсяца настаивай: Десять унцій свѣжихъ эстрагонныхъ листовъ.

Двѣ унціи листьевъ дикаго девятильника (tanaisie odorante).

Щепоть чабру и базилика.

Унцію бузиннаго цвѣта, высушеннаго на солнцѣ.

Двадцать шалотовъ и двѣ чесноковицы.

Полунціи перцу въ зернахъ.

Золотникъ гвоздики и половину мускатнаго орѣха.

Прибавь щепоть соли и полбутылки горячаго вина.

Когда сія смѣсь настоится такимъ образомъ, процѣди ее, разлей въ бутылки, закупорь плотно и храни для употребленія.

(*) Французск. мѣра жидкостей, имѣющая вмѣстимости 48 куб. дюймовъ.

№ 15.

Смѣсь пряностей.

Четверть фунта перцу.

Полтора золотника гвоздики.

Три золотника мускатнаго орѣха.

Одну унцію инбиря.

Исполки каждое изъ сихъ веществъ особо, и потомъ смѣшай, пропуская ихъ вмѣстѣ сквозь сито. Храни въ плотно закрывающейсѣ коробчѣ.

№ 16.

Чесночная эссенція.

Уваривай въ бутылкѣ бѣлаго вина, пока укипитъ его при доли, семь или восемь чесночковыхъ, столько же гвоздковъ гвоздики, прѣшъ мускатнаго орѣха и одинъ листъ лавровой; процѣди и храни въ крѣпко закупоренной бутылкѣ.

№ 17.

Порошокъ Каріевъ.

Его можно найти совсѣмъ готовый въ Косметическихъ магазинахъ; но какъ сей родъ торговли не во всякомъ городѣ, то и предлагаю здѣсь способъ составленія его.

Возьми 4 унціи пименша или кудрявца и 3 унціи желшаго инбиря (куркумы); исполки каждое вещество особо; смѣшай, пропуская вмѣстѣ сквозь сито, и прибавь полуунціи мѣлко исполченнаго перца, ползолотника гвоздики и золотникъ исполченнагожъ мускатнаго орѣха. — Впрочемъ пиментъ можно замѣнить длиннымъ, т. е. спручковымъ перцомъ.

№ 18.

Корнишоны или маленькіе огуртики.

Набери маленькихъ одинакой величины огурчиковъ; вышри ихъ, посыпь немного мѣлкою солью; смочи въ холодной водѣ; потомъ вынь

избъ нее и дай отечь. Положи огурчики въ глиняной горшокъ съ эспрагономъ, сверильною правую (perce-pierre), гвоздикою, спручковымъ зеленымъ перцомъ, однимъ крупно исполченнымъ мускатнымъ орѣхомъ и нѣсколькими небольшими луковичами. Вскипяти крѣпкой уксусъ и, еще горячій, вылей на огурчики. На другой день вскипяти уксусъ опять и также вылей на огурчики. Повторивъ такое дѣйствіе три, или чепыре раза, обяжи горшокъ пергаменомъ и храни на мѣстѣ, гдѣ не было бы сыро.

№ 19.

Донышки артишоковъ.

Возьми послѣднихъ осеннихъ артишоковъ, обрѣжь у нихъ всѣ листьа, оскобли низъ и края, и вари въ кипящей водѣ съ чепверть часа. Дай водѣ спечь съ нихъ хорошенько; поставь на часъ въ слабонаполенную печь; остуди на сквозномъ вѣтрѣ; поставь впорично въ печь, опять остуди, и сіе дѣйствіе продолжай, пока они совершенно высохнутъ. Храни ихъ должно въ коробкахъ и при томъ не въ сырѣмъ мѣстѣ.

№ 20.

Карамель или женый сахаръ.

Положи на сковороду лучшаго, сухаго, толченаго сахару, поставь сковороду на сильный огонь и мѣшай сахаръ, дабы онъ всюду равно прожгся. Когда сахаръ получишь такимъ образомъ прекрасной темноватый цвѣтъ, сними сковороду съ огня; подлеи туда воды почти столько же вѣсомъ, сколько было взято сахару, дабы развести его; потомъ происшедшій отъ того сиропъ слей въ фаянсовую чашку, которую завяжи пергаменомъ.

Сей карамель служишь для подцвѣчиванія похлебокъ и пшена, для приданія вкуса огород-

нымъ овощамъ, и его можно классть почти во всѣ темные соусы.

№ 21.

Мармеладъ изъ томатовъ.

Возьми самыхъ спѣлыхъ поматовъ, разрѣжь ихъ въ четвершинки. Положи въ блюдо или чашу столько унцій сахару, сколько фунтовъ въсятъ поматы, и согрѣвай для высушенія, пока они начнутъ покрываться карамелемъ. Тогда прибавь изрѣзанныхъ въ жеребейки луковицъ столько, чтобъ въсь оныхъ составляла десятую долю въса поматовъ. Подцѣпи лукъ. Положи поматы въ чашу съ нѣсколькими гвоздиками гвоздики и небольшимъ количествомъ соли, перца крупно исполченнаго и мускатнаго орѣха, и все это вскипяти на сильномъ огнѣ. Когда поматы хорошо распустятся, процѣди смѣсь сквозь волосяное сито. Прошедшее такимъ образомъ выложи опять въ чашу и при безпрестанномъ мѣшаніи вари на сильномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока немного мармелада, будучи положено на шарелку и оспужено, начнетъ швердѣть. Тогда выложи его въ употреблемыя для сахарнаго варенья банки, дай ошпынущь, и завяжи банки вдвое сложенной плотною бумагой; а какъ находящіеся въ поматахъ карамель и соль всасываютъ въ себя изъ воздуха влагу, то должно поставитъ банки въ очень сухое мѣсто.

Сей мармеладъ весьма хорошъ для подправленія жирныхъ похлебокъ и многихъ соусовъ. Въ нихъ, ежели угодно, можно не классть луку.

№ 22.

Эссенція для подправки.

Налей въ фаянсовое блюдо бушмылку бѣлаго вина и полбушмылки уксусу; выжми шуда же сокъ изъ четырехъ лимоновъ; прибавь полфун-

ша соли, 12 золотник. перца въ горошинахъ, золотникъ гвоздики, столько же мускатнаго орѣха и столько же мускатнаго цѣвша, 12 золотн. сушеныхъ груздей (mousserons), шесть листковъ лавровыхъ, щепоть чабру и базилика, двадцать раздавленныхъ шарлоповъ, 6 золотн. сушеной пепрушки и, если угодно, одну чесноковицу. Вари сіе до вскипѣнія; послѣ чего загаси въ печи огонь и держи смѣсь, еще въ теплой оной, не допуская до вскипѣнія, семь, или восемь часовъ, накрывъ прежде поплотнѣе блюдо; потомъ сваренное такимъ образомъ выжми сквозь чистую ветошку, процѣди и храни въ небольшихъ хорошо закупоренныхъ бутылкахъ. Сей эссенціи потребно весьма немного для подправки всякаго рода соусовъ.

Но 23.

*Сокъ изъ незрѣлаго винограда, или вер-
жусъ.*

Изъ виноградныхъ ягодъ, пока еще онѣ не получили прозрачности, вычисти зерна; исполни и выжми изъ нихъ сокъ или въ прессѣ, или сквозь чистую ветошку, и процѣживай его сквозь цѣдильный мѣшокъ до пѣхъ поръ, какъ онѣ совершенно очистишся и пойдетъ свѣшлый. На каждыя полкваршы сего сока положи по 6 золотник. толченой соли.

Прежде нежели разливать сокъ въ бутылки, должно ихъ осбрызнуть: ибо безъ сей предосторожности онѣ начнутъ закисать, бродить, вышибетъ вонъ пробки и не замедлитъ испортиться. Сказанное осбрызгиваніе дѣлается такъ: возьми свѣшленъ или фицилей, коими осбрызываютъ вина (оныя продаются иногда тамъ же, гдѣ и пробки) и изрѣжь ихъ въ куски, ибо цѣлаго фициля много; возьми еще проволоку, которой бы одинъ конецъ былъ загнутъ въ видѣ

крючка, а другой былъ бы утвержденъ въ длинную конусообразную пробку, дабы она могла входить въ горлышко всякой бутылки. Должно, чтобы когда приспособишь пробку къ такому горлышку, загнутый конецъ проволоки достигалъ середины полости бутылки. Обвей крючокъ фишилемъ, зажги оный и немедленно опусти проволоку въ бутылку, но поспѣшъ вынь ее изъ нее, когда бутылка наполнится паромъ; закрепи горлышко оной, и чрезъ минушу потомъ наливай въ нее сокъ. Послѣ чего, закупоривъ бутылку поплотнѣе, поставь въ погребъ.

№ 24.

Зелень шпинатная.

Бланшируй почти до совершеннаго уваренія горсть шпината съ небольшимъ количествомъ петрушки и зелени отъ цибули; переведи все это въ свѣжей водѣ и выжми до суха; потомъ изруби и исполни. Наконецъ, прожми сокъ сквозь вѣшочку, или процѣди сквозь сито. Сей сокъ служишь для оцѣвченія въ зеленое гороховыхъ пуреевъ, зеленыхъ соусовъ и проч.

Ежели выжатый сокъ согрѣшь въ Маринной банѣ (*), то оцѣвчивающая часть опѣдѣлится отъ него и будетъ плавать на поверхности. Тогда, ежели все вылишь на сито, то безцвѣтный сокъ процѣдится сквозь оное, а зеленая гуща останется на немъ. Сію гущу должно сколько можно скорѣе высушить, не употребляя однакожь для этого очень сильнаго жара, и хранишь въ скляночкахъ, въ шѣни. Правда, что цвѣтъ гущи отъ высушенія много теряетъ своей живости, но опять получаетъ оную,

(*) Маринною банею называется, если нагрѣвать бутылку съ чѣмъ нибудь, поставивъ ее въ кипящую, или очень горячую воду.

когда будешь переминашь ее съ коровьимъ масломъ, или инымъ какимъ жирнымъ веществомъ.

№ 25.

Бульонъ постный.

Положи въ горшокъ моркови, луковицъ, рѣпъ, изрѣзанныхъ въ ломпики, всего по равну, одну или двѣ коренныхъ часшей селереи, сполько же лашуку, (оба сіи вещества не должно изрѣзывать), пасернака въ полоскахъ, большой пучокъ кервеля и немного искрошенной капусты. Къ сему прибавь хорошій кусокъ коровьяго масла и четверть кваршы воды. Кипящи, пока вся вода изойдетъ парами, а коренья въ маслѣ начнутъ закипать. Тогда подливай воды сполько, чшобъ совершенно смочить коренья. Положи зеленого свѣжаго гороха, ежели пригошовленіе дѣлается въ то время; зимою же горсть чечевицы и сполькожъ Турецкихъ бобовъ, соли, перцу и гвоздики. Все это вари на умѣренномъ огнѣ въ продолженіи по крайней мѣрѣ шрехъ часовъ; послѣ чего бульонъ процѣди сквозь сито.

№ 26.

Б л а н ъ.

Положи въ кашпрюлю четверть фунша наскобленнаго свиного сала, ш. е. шпека, сполько же говяжьяго сала, осмушку фунша коровьяго масла, сокъ изъ одного лимона, одинъ лавровый листъ, два гвоздка гвоздики, двѣ моркови и сполько же луковицъ изрѣзанныхъ въ жеребейки, соли, крупно истолченнаго перцу и стаканъ бульону, или воды. Кипящи все сіе, безпрестанно оборачивая кашпрюлю, до шѣхъ поръ, пока бульонъ, или вода изойдутъ парами, а шпекъ и сало растопятся. Тогда смочи ихъ водою, вскипящи и слови пѣну. Сей бланъ употребляется для варенія мясб, смотря по пропорціи онаго.

No 27.

Коровье масло съ пиментомъ.

Его пригопвляють, замѣсивая масло съ достаточнымъ количествомъ исполченнаго въ порошокъ пимента, который есть тоже, что длинный или спручковый перецъ. Его бывають два рода, большой и малой; но послѣдній на вкусъ гораздо острѣе перваго, почему справедливо и предпочтенъ быть долженъ.

No 28.

Грузди и сморчки.

Смопри во Второй Часши способъ сушить сморчки и грузди. Послѣдніе легко могутъ быть исполчены въ порошокъ, и въ семъ состояніи лучше сберегаются, нежели цѣлые. Этомъ порошокъ употребляютъ для подправки всякихъ рагу, въ которые входятъ грибы. Онъ съ выгодою замѣняетъ ихъ относительно къ запаху и вкусу.

С О У С Ы.

No 29.

Соусъ бѣлый.

Вскипяши полложки картофельной муки въ количествѣ воды, по потребности для сдѣланія свѣтлаго взвара, въ который прибавь соли, крупно толченнаго перцу и наскобленнаго мускатнаго орѣха. Потомъ въ сей отваръ положи хорошій кусокъ коровьяго масла, который только что распустилъ въ соусъ; предъ употребленіемъ же пусти въ него нѣсколько капель уксусу, или лимоннаго, или изъ незрѣлаго винограда соку. Кому жъ угодно, томъ можетъ прибавить къ сему также еще нѣсколько яичныхъ желтковъ.

No 30.

Соусъ изъ капарсовъ антоусный.

Прибавь къ вышеписанному соусу съ анчоусами пригошовленного коровьяго масла (No 11) и ложку капарсовъ.

No 31.

Соусъ сливотный.

Положи въ каштрюлю хорошій кусокъ коровьяго масла, немного муки, пепрушки, цибули, два изрубленныхъ шалоша, соли, крупно исполченного перца и наскобленного мускатнаго орѣха; смочи сливками и, безпресшанно поворачивая каштрюлю, кипяти чешверть часа. Онъ служишь подливкою подъ рыбу и мясо.

No 32.

Соусъ по Дворецкому.

Замѣси коровье масло вмѣстѣ съ пепрушкою и шаломомъ мѣлко изрубленными, солью, крупно исполченнымъ перцомъ и небольшимъ количествомъ лимоннаго сока. Предъ употребленіемъ положи сію смѣсь холодную въ земляныя огородныя овощи, рыбу, или мясо, коихъ шеплоша распустить ее.

No 33.

Соусъ Бешамель.

Возьми обрѣзковъ шеляшины съ полфунша и чешверть фунша окорока; изрѣжь ихъ въ жеребейки; прибавь къ нимъ двѣ моркови, искроши двѣ луковицы, расколи пополамъ два гвоздка гвоздики, одинъ листъ лавровый, два шалоша, пепрушки и цибули рубленыхъ, крупно исполченного перцу, наскобленного мускатнаго орѣха, немного соли по причинѣ окорока, и чешверть фунша коровьяго масла. Переводи все это на огнѣ, остерегаясь, чтобы не оцѣвилось, или бы не подгорѣло. Когда мяса довольно испекутся, положи ложку муки и хорошенько

перемѣшай; смочи полквартою молока, и дай слегка вскипѣть, оборачивая кастрюлю, чтобъ соусъ не пригорѣлъ. Должно, чтобъ онъ имѣлъ густоту похлебки, и ежели сего достигнешь, процѣди его сквозь сито.

№ 34.

Соусъ Италіанской.

Налей въ кастрюлю полбушылки бѣлаго вина; положи осмушку фунта коровьяго масла, пепрушки, шалашовъ и шампіоновъ рубленыхъ; кипящи, пока почти не останется соуса; къ чему прибавь большой стаканъ жюсу № 7, или № 4. Ежели не имѣешь жюсу № 7, то сдѣлай небольшую подпалку, смочи ее хорошимъ бульономъ, подлей къ соусу и увари до надлежащей густоты.

№ 35.

Соусъ Римской.

Пригошовъ обрѣзки шеляпины и окорока, подобно какъ то было для бешамеля (см. № 33), съ тѣми же самыми приправами. Когда мясо уварится, положи въ кастрюлю, копорую тогда должно снять съ огня, шесть въ густую сваренныхъ яичныхъ желтковъ; смѣшай все хорошенько; потомъ подливай мало по малу четверть кварты сливокъ для разведенія желтковъ. Поставь опять кастрюлю на огонь и, при частомъ поворачиваніи оной, дай вскипѣть. Прибавь еще сливокъ, если соусъ покажется слишкомъ густъ; потомъ вторично кипяща его съ часъ времени, процѣди сквозь сито.

№ 36.

Соусъ Томатъ.

Положи въ кастрюлю дюжину поматовъ съ порядочнымъ кускомъ коровьяго масла, чепырью большими луковицами, изрѣзанными въ кружечки; влей стаканъ бульону; прибавь

пепрушки, одинъ листъ лавровый, два гвоздка гвоздики, соли, крупно исполченнаго перцу и наскобленнаго мускатнаго орѣха. Всему этому дай вскипѣть, почаше мѣшая, дабы помапы не пригорѣли къ краямъ каспрюли. Когда же они разварятся, и соусъ сгустится, процѣди его сквозь сито.

Сей же самый соусъ можно сдѣлать и посредствомъ мармелада изъ помаповъ. Положи ложку онаго въ каспрюлю съ порядочнымъ кускомъ коровьяго масла и взлей на сіе спананъ бульона; разведи хорошенько и вари, пока соусъ получитъ надлежащую густоту; при чемъ смотри, довольно ли онъ приправленъ.

Или: изрѣжь въ жеребейки немного окорока, дай ему пожариться въ коровьемъ маслѣ, и потомъ смочи бульономъ, въ которомъ должна быть распущена ложка мармеладу изъ помаповъ. Уваривай все это въ густоту соуса, и процѣди сквозь сито.

№ 37.

Соусъ по Лангедокски.

Поджарь изрубленные шалотъ и шампиньоны съ двумя ложками лучшаго Прованскаго масла. Прибавь щепотъ пшеничной муки, которую хорошенько перемѣшай съ прочимъ, и все смочи пополамъ бульономъ и бѣлымъ виномъ; приправь солью, крупно исполченнымъ перцомъ, пучкомъ пряныхъ травъ и двумя неразрѣзанными чесноковицами; вари полчаса на маломъ огнѣ и слови плавающее сверху масло.

№ 38.

Соусъ за неизвѣстѣмъ коровьяго масла.

Положи въ небольшую каспрюлю три сырыхъ яичныхъ желтка, шесть ложекъ Прованскаго масла, толченой соли, немного крупно исполченнаго перца и наскобленнаго мускатна-

Пар. Пов. Ч. I.

го орѣха. Согрѣвай это въ Маріиной банѣ (No 24. *Примѣч.*), гдѣ бы вода не очень была горяча, и безпрестанно оборачивай, дабы желтки соединились съ масломъ, и когда это послѣдуетъ, вынь кастрюлю изъ Маріиной бани. Сей соусъ долженъ быть только впрошепель.

Но 39.

Соусъ Моинцской.

Положи въ фаянсовую чашку одинъ, или два сырыхъ яичныхъ желтка, съ солью и сокомъ изъ одного лимона; безпрестанно оборачивая чашку, подбавляй мало по малу Прованскаго масла: тогда соусъ не замедливъ zgустится. Приливай также отъ времени до времени нѣсколько крѣпкаго ароматическаго уксуса, равно какъ опять еще Прованскаго масла, лишь бы только соусъ не лишился надлежащей густоты своей. Его употребляютъ для салатовъ къ рыбѣ и дичи.

Но 40.

Соусъ Нѣмецкой.

Переведи на огнѣ съ небольшимъ количествомъ коровьяго масла обрѣзки шеляпины, или дичи, двѣ изрѣзанныя въ ломпики луковицы и искрошенную морковь. Когда мясо пообжарится, прибавь къ нему немного муки, и хорошенько перемѣшавъ, смочи бульономъ. Приправь крупно толченымъ перцомъ, наскобленнымъ мускатнымъ орѣхомъ, однимъ листомъ лавровымъ и гвоздкомъ гвоздики; но, по причинѣ соленого бульона, не клади соли. Когда же мясо сварится, пропусти соусъ сквозь сито и разболтай въ немъ вареные яичные желтки.

Но 41.

Соусъ съ антоуснымъ масломъ.

Возьми жюсу (No 4), или блонду (No 7), и прибавь шуда столько же бѣлаго вина; уваривай до половины, и немедленно предъ употребленіемъ

распусти въ соусъ 5 или 6 золотник. коровьяго анчоуснаго масла и выжми сокъ изъ одного лимона.

№ 42.

Соусъ золотистой.

Возьми виннаго жюса, или, за неимѣніемъ онаго, блонда (№ 7), и кипящишь съ бѣлымъ виномъ до пѣхъ поръ, пока оно до половины уваришся. Выжми въ то, или другое сокъ изъ одного лимона; и когда соусъ довольно нагрѣется, пропусти сквозь цѣдилку съ малыми дирочками пять или шесть яичныхъ желшковъ, вгустую сваренныхъ, такъ чтобъ оныя проходили въ видѣ тонкихъ нитей, и пропущенные, или продавленные такимъ образомъ присоветуй къ соусу и, не кипяча его болѣе, сними съ огня.

За неимѣніемъ ни жюса, ни блонда, можно сей соусъ приготоуишь также посредствомъ основанія къ вареву (см. № 3.)

№ 43.

Соусъ шалотной.

Изруби гораздо помѣльче шесть или восемь шалотовъ, положи ихъ въ каштрюлю съ полстаканомъ уксусу; прибавь полчесноковицы, соли, крупно толченаго перца, наскобленнаго мускатнаго орѣха, одинъ листъ лавровый и ложку желе, или соку изъ-подъ жареной говядины. Уваривай, пока останется двѣ шреши. Тогда смочи жюсомъ, или, за неимѣніемъ онаго, какимъ либо опваромъ, и за минушу предъ употребленіемъ влей ложку Прованскаго масла.

№ 44.

Соусъ Робертовъ.

Изрѣжь въ жеребейки дюжину большихъ луковъ, положи ихъ въ каштрюлю съ порядочнымъ кускомъ коровьяго масла и пославъ каштрюлю на сильный огонь. Когда лукъ пообжа-

рипся или оцвѣшився, всыпъ полложки муки, которую хорошенько перемѣшай, и смочи бульономъ и малымъ количествомъ уксусу; приправъ солью и крупно исполченнымъ перцомъ; пошомъ уваривай соусъ, пока онъ упрѣетъ въ густоту пуре. Предъ тѣмъ, какъ подаватьъ на столъ, разболтай въ немъ ложку горчицы.

№ 45.

Соусъ аше или рубленой.

Вари кофейную ложечку правы пепрушки, сполько же шалопа и немалую ложку шампіоновъ, изрубивъ все сіе напередъ съ преме ложками уксусу и небольшимъ количествомъ крупно исполченного перца. Когда уксусъ совершенно почти уварится, сдѣлай въ иной каштрюль небольшую подпалку, смочи ее бульономъ и вылей на соусъ; опять уваривай оный, и когда онъ достигнетъ надлежащей густоты, прибавъ въ него ложку капорсовъ и сполько же рубленыхъ карнишоновъ. Предъ подаваніемъ же на столъ распусти въ немъ немного анчоуснаго масла.

№ 46.

Соусъ пикантъ или пряной.

Переводи въ каштрюль, въ коровьемъ маслѣ, морковь, двѣ луковицы, пасторнакъ искрошенный до тѣхъ поръ, пока все оцвѣшится. Тогда прибавъ немалую щепотъ муки; смочи бульономъ и полспаканомъ уксусу; приправъ пучкомъ пряныхъ травъ, головкою чеснока, солью, перцомъ и наскобленнымъ мускатнымъ орѣхомъ; послѣ чего вари соусъ на небольшомъ огнѣ, пока получитъ онъ надлежащую густоту.

№ 47.

Другой соусъ пикантъ.

Увари до половины полтора стакана бульону и сполько же бѣлаго вина; прибавъ два шалопа, маковку чесноку, эстрагону, кервеля,

бедренца, порея, каждого вещества по щепоти, и сколько можно мѣлче искрошенных; соли, перца и мускатнаго орѣха. Повари съ минушу, и дабы доспавишь соусу связь, положи въ него съ орѣхъ величиною перемятого съ мукой коровьяго масла.

№ 48.

Третій соусъ пикантъ.

Кипяши по крайней мѣрѣ одну шрепъ бульона и двѣ шреши бѣлаго вина, пока уварятся до половины. Тогда прибавь шалоша, пепрушки, цибули, немного чесноку и также по немногу всѣхъ справъ, входящихъ въ салашы; что все должно бытъ мѣлко изрублено: подправь солью и перцомъ; вари это вмѣстѣ нѣсколько минушъ, и предъ подаваніемъ на столъ положи ложку Прованскаго масла и выжми сокъ изъ одного лимона.

№ 49.

Ремуладъ.

Сбей пять или шесть ложекъ Прованскаго масла съ личнымъ сырымъ желткомъ и щепотью толченаго сахару. Когда масло сгустится, прибавь въ него столько же ложекъ анчоусной или пряными правами сдобленной горчицы. Сбивай это опять все вмѣстѣ, чтобъ составился родъ клейкой похлебки; къ чему присовокупи пошребное количество лучшей соли.

Если имѣешь только обыкновенную горчицу, то можешь приложить къ ней толченыхъ въ игошъ одинъ, или два анчоуса, или изрубленныхъ ароматическихъ справъ, какъ-то: кервелю, эспрагону, бедренца, порея и садоваго крессъ салаша, каждого вещества по доброй щепоти, два шалоша и, если угодно, головку чесноку. — Такая горчица обыкновенно подается въ соусницѣ.

Но 50.

Соусъ Каріевъ.

Распопи въ кастрюлѣ кусокъ, величиною съ куриное яйцо, коровьяго масла съ полложкою Каріева порошка (Но 17). Когда масло будетъ начинашь желѣть, ш. е. зажарится, прибавь въ него велюше, ежели имѣешь, или жюсу, или основанія варева. Впрочемъ не славливай сверху жирнаго вещества.

Но 51.

Соусъ съ запахомъ дитины.

Влей въ кастрюлю стаканъ бѣлаго вина, столько же бульону; выжми сокъ изъ одного лимона; положи шуда же съ половины онаго сръзанную цедру, ложку истертой и просѣянной сквозь сито корки бѣлаго хлѣба, двѣ ложки Прованскаго масла, пучокъ пепрушки и цибули, одинъ листъ лавровой, соли, крупно исполченнаго перцу и наскобленнаго мускашнаго орѣха; послѣ чего все это вмѣстѣ кипяши двадцать минушъ. Предъ шѣмъ, какъ подавать на столъ, вынь изъ соуса пучокъ правъ и листъ лавровый.

Но 52.

Соусъ изъ карпіи.

Устели дно кастрюли нѣсколькими поненькими ломпиками шпека и обрѣзковъ съ шелышны; положи сверху оныхъ изрѣзанную въ звѣнья карпію, двѣ моркови, чешыре искрошенныхъ луковицы, пучокъ душистыхъ правъ, соли, крупно исполченнаго перцу, два гвоздѣ гвоздики и наскобленнаго мускашнаго орѣха; смочи стаканомъ бѣлаго вина; вскипяпи на легкомъ огнѣ и уваривай до шѣхъ поръ, пока увидишь, что находящееся съ кастрюлѣ хочетъ пригорать. Тогда смочи опять пополамъ бѣлымъ виномъ и бульономъ, прибавивъ пучокъ пепрушки

сѣ цибулею и шампіоновѣ. Дай этому вариться на легкомъ огнѣ побольше часу и процѣди сквозь сито. Для сгущенія сего соуса сдѣлай сѣ небольшимъ количествомъ муки подпалку, и когда она получитъ пріятный цвѣтъ, вылей на нее мало по малу соусъ, дабы подпалка разжидилась. Попомъ вскипяти соусъ еще разъ, чѣмъ дать надлежащую густоту оному.

№ 53.

Другой Бешмель.

Вскипяти въ кашпюлѣ полкваршы молока, и когда укипитъ онаго прешья доля, прибавь осмушку фунта замѣшаннаго сѣ мукою коровьяго масла, соли, наскобленнаго мускатнаго орѣха и немного перцу. При безпрестанномъ оборачиваніи кашпюли уваривай соусъ четверть часа. Попомъ сними кашпюлю сѣ огня, положи въ нее другую осмушку фунта коровьяго масла, и оборачивай ее во всѣ стороны, дабы масло, распаявъ, соединилось сѣ соусомъ всюду равномерно.

Ежели естѣ въ запасѣ темный жюсъ, желе, или какое либо основаніе варева шелячье, или изъ пшницъ, то можно также и его прибавить: соусъ отъ того будетъ еще вкуснѣе.

№ 54.

Соусъ изъ рѣчной рыбы.

Уваривай, чѣмъ укипѣла прешья доля, бушылку лучшаго, имѣющаго яркой колеръ краснаго вина, сѣ лукомъ, лучкомъ душистыхъ травъ, шампіонами и головкою чеснока. Попомъ прибавь къ сему спаканъ жюсу (№ 5), и смочи отваромъ, въ коемъ варилась рыба. Далѣе, выжимая, процѣди сквозь сито; положи два рубленыхъ исполченныхъ анчоусовъ и хорошій кусокъ коровьяго масла.

№ 55.

Черное коровье масло.

Вскипяши двѣ большія ложки уксусу съ солью и перцомъ. Въ то же время растопи въ печи коровье масло такъ, чтобъ оно почернѣло. Тогда вылей на него уксусъ.

№ 56.

Ремуладъ Креольской.

Сполки густо сваренные яичные бѣлки съ сполькими же ложками Прованскаго масла, сколько было взято желтковъ. Вливай масло не вдругъ, но мало по малу, чтобъ оно лучше соединилось съ желтками. Потомъ прибавь соли и доспапочное количество порошка Каріева (№ 17). Разведи все крѣпкимъ уксусомъ такъ, чтобъ сдѣлался густой соусъ. Должно только стараться хорошенько соединишь съ нимъ Прованское масло.

№ 57.

Соусъ Испанской.

Положи въ кастрюлю чешыре ложки темнаго жюса съ стаканомъ бѣлаго вина и такимъ же количествомъ бульона, двѣ моркови, двѣ луковицы, половину искрошеннаго пастернака, пучокъ душистыхъ травъ, двѣ головки чесноку, соли, перцу, наскобленнаго мускатнаго орѣха и двѣ ложки Прованскаго масла. Вари это все вмѣстѣ на легкомъ огнѣ поболѣ часа; слови жирное и процѣди сквозь сито. Надобно, чтобъ этотъ соусъ хорошо соединенъ былъ съ входящими въ него веществами.

№ 58.

Соусъ доброй хозяйки.

Переведи на огнѣ, съ кускомъ коровьяго масла, шампіоны, луковицу, одну морковь, одну шпунку пастернака, одну головку чесноку, пепрушку и цибулю; смочи пополамъ бульономъ и бѣлымъ виномъ; приправь солью, перцомъ и наскоблен-

нымъ мускатнымъ орѣхомъ; вари съ часъ на небольшомъ огнѣ; процѣди сквозь сито. Въ это же время вскипяти щепотъ мякиша бѣлаго хлѣба съ большимъ стаканомъ молока. При чемъ, когда хлѣбъ напишется молокомъ, пропусти сквозь сито и присоветуй къ соусу.

№ 59.

Соусъ Маноновъ.

Вари съ полчаса на легкомъ огнѣ стаканъ бѣлаго вина съ чепырью ложками темнаго жюса, небольшимъ количествомъ мякиша бѣлаго хлѣба, шестью золотник. коровьяго масла, двумя ша-лошами, рублеными пепрушкою и цибулею, солью, перцомъ и наскобленнымъ мускатнымъ орѣхомъ. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, выдави сокъ изъ полулимона.

№ 60.

Соусъ изъ жареной баранины.

Возьми изъ-подъ жареной баранины ея соку, къ коему прибавь стаканъ бѣлаго вина, рубленый анчоусъ, соли, перцу и наскобленнаго мускатнаго орѣха наибольшее предъ прочими количество; вари съ четверть часа, и не задолго предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, приложи, для сгущенія соуса, немного спершаго съ мукою коровьяго масла. При употребленіи же выжми въ соусъ сокъ изъ полулимона.

№ 61.

Соусъ по равиотному.

Сдѣлай бѣлую подпалку (№ 9), которую смочи бульономъ, и когда сіе хорошо соединится, прибавь ложку уксуса, немного соли и перцу. Изруби кривеля, бедренца, порея и эспрагона. Сіе послѣднее вещество должно быть употреблено предъ прочими въ наибольшемъ количествѣ. Когда сей соусъ спанешь подавать на столъ, прибавь къ нему ложку вышеозначенныхъ правъ и

величиною съ половину куриного яйца коровьяго масла. Распоти масло, чпобъ оно хорошенько соединилось съ правами, и подавай на столъ.

№ 62.

М а р и н а д ъ.

Смѣшай по равной долѣ уксуcъ, бѣлое вино и бульонъ; положи соли, перцу и пряностей. Количество уксуcа, смотря по качеству марируемаго мяса, можно увеличить, или уменьшить. Можно также прибавить лимоннаго соку и даже замѣнишь имъ уксуcъ, равно какъ, если угодно, то и вержусомъ (№ 23).

Для сдѣланія варенаго маринада, переводи въ кастрюль, въ расплавленномъ коровьемъ маслѣ, одну марковь, двѣ луковицы, изрѣзанныя въ ломтики, и пучокъ душистыхъ правъ. Когда все сіе соединится такимъ образомъ, прибавь щепотъ муки, полшакана уксуcу и шанъ бульону; далѣе, соли, перцу и пряностей. Вари съ часъ времени на легкомъ огнѣ и процѣди сквозь сито.

№ 63.

Соусъ изъ трюфелей.

Изруби помѣльче два трюфеля и переведи слегка въ коровьемъ маслѣ; смочи немного жюсомъ (№ 5), или хорошимъ основаніемъ для варева и бульономъ; подправь, если жюcъ не подправленъ, и уваривай поболѣ четверти часа. По недоспашку въ жюcъ и основаніи для варева, прибавь щепотъ муки. Переведя въ коровьемъ маслѣ трюфели, смочи ихъ хорошимъ бульономъ и вари на маломъ огнѣ.

№ 64.

Соусъ изъ Прованскаго масла.

Изрѣжь въ ломтики два небольшихъ лимона, очисти въ cъ нихъ напередъ цедру и кожу; вынь зернышка; прибавь соли, перцу, петрушки и

эспрагону изрубленныхъ, раздавленную головку чеснока, немного исполченнаго въ порошокъ пимента (№ 27), самую малость уксуса и достаточное количество Прованскаго масла, дабы заглушить имъ кислоту; все сіе смѣшай хорошенько.

№ 65.

Соусъ темный.

Положи въ кастрюлю обрѣзковъ говядины, шеляпины и пшицъ, вмѣстѣ съ морковью, лукомъ и спаканомъ воды; уваривай на сильномъ огнѣ, пока не останется болѣе жидкости; послѣ чего переставъ кастрюлю на огонь легкой, дабы находящійся на днѣ оной гласъ не подгорѣлъ, а только бы оцѣвѣшил. Когда гласъ получишь такимъ образомъ прекрасный темноватый колеръ, смочи его бульономъ; присоветуй къ сему большой пучокъ душистыхъ травъ, два гвоздка гвоздики и шампіоновъ; слови пѣну и на легкомъ огнѣ вари два, или три часа. Разогрѣй основаніе варева и употреби его для смоченія подпалки, кошорая должна быть напередъ заготовлена въ другой кастрюль. Дай соусу кипѣть слегка часъ; слови плавающее на поверхности онаго и пропусти сквозь сито.

№ 66.

Соусъ съ коровьимъ масломъ и теснокомъ.

Разогрѣй въ кастрюль достаточное количество жюса (№ 5). Предъ пѣмъ, какъ подавать на столъ, прибавь въ него небольшой кусокъ коровьяго масла, замѣсеннаго съ полуголовкою хорошо измятаго чесноку.

№ 67.

Соусъ превосходный.

Влей въ кастрюлю спаканъ темноватаго жюса (№ 7) и столько же консума, увари до половины, и когда подавать на столъ, прибавь добрую

щепоть мѣлко изрубленной пепрушки, 6 золотн. коровьяго масла и немного лимоннаго соку. Смѣшай все это хорошенько, не кипяща однакожь.

№ 68.

Соусъ съ перетною приправою.

Положи въ кашпюлю, вмѣстѣ съ коровьимъ масломъ, щепоть пепрушки, двѣ или три крупно изрубленныя цибули, одинъ листъ лавровый, немного шмину, соли, перцу наибольшее предъ прочими веществами количество, немного наскобленнаго мускатнаго орѣха и полспакана уксусу; увари до половины. Потомъ прибавь спаканъ жюсу (№ 5) и полспакана бульону; уваривай опять до надлежащей густоты и процѣди сквозь сито.

РАГУ И ПРИБОРЫ.

№ 69.

Пуре изъ чечевицѣ.

Кто желаетъ приготоовать пуре постной или малой, тотъ долженъ варить чечевицу (полшора липрона на обыкновенное блюдо) съ водою, солью, двумя луковицами и пучкомъ травы пепрушки съ цибулюю. Когда все это сварится, пропусти сквозь пропускную доску, смочивъ немного водою, въ которой оно варилось. Потомъ сдѣлай небольшую подпалку и смочи ее пурею; прибавь рубленыхъ пепрушки и цибули, соли и перцу; увари, и предъ подаваніемъ на столъ положи кусокъ коровьяго масла.

Для приготоовленія же скоромнаго пуре вари чечевицы съ четвертью фунта очищеннаго до бѣла шпека, съ лукомъ, пепрушкою и цибулюю; смочи достаточнымъ количествомъ бульона.

Перевѣди на огнѣ чечевицу, смачивая ее бульономъ, служившимъ для варенія оной. Прибавь къ пуре нѣсколько ложекъ жюсу, или какого нибудь основанія къ вареву и увари или, лучше, сдѣлай небольшую подпалку, которую смочи пурею и уваривай до надлежащей густоты; только остерегайся, чтобы пуре не пригорѣла.

№ 70.

Пуре изъ артишоковъ.

Онѣ, какъ скоромный, такъ и постный, дѣлаются подобно пуре изъ чечевицы (№ 69).

№ 71.

Пуре изъ сушеного гороха.

Ежели хочешь употребить горохъ цѣлымъ, какъ онѣ есть, то поступай по вышечисанному; если же употребляешь ошелушенный, то, ежели пуре долженъ быть постной или малой, вари его только съ необходимо нужнымъ количествомъ воды, солью, перцомъ и кускомъ коровьяго масла; прибавляй мало по малу воды, безпрестанно оборачивая кашрюлю, пока пуре уварится въ надлежащую густоту. Остерегайся только, чтобы оно не сдѣлалось очень свѣтло, ибо чрезъ то отъ излишняго варенія лишится своего колера. Напоследокъ, когда подавать на столъ, прибавь въ него немного коровьяго масла.

Когда же сіе пуре должно быть собственно скоромное, то свари горохъ въ скоромномъ бульонѣ, наблюдая только, чтобы онѣ имѣли надлежащую густоту.

№ 72.

Пуре луковой.

Изрѣжь пополамъ, а потомъ ломшиками, 25 или 30 ошелушенныхъ луковицъ, опнявъ у оныхъ верхъ и низъ, какъ самыя горькія части; переведи луковицы въ коровьемъ маслѣ; приправь

солью и перцомъ, пока получаѣтъ онѣ хорошій колеръ: тогда смочи ихъ бульономъ, небольшимъ количествомъ жюса (№ 5), ежели оный находится въ запасѣ, или какимъ либо варевомъ. Когда имѣешь только бульонъ, то подлей къ нему полспакана бѣлаго вина; увари; пропри луковицы деревянною ложкою сквозь рѣшето, и прибавь полложки карамеля.

Ежели хочешь имѣть пуре бѣлое, то не давай луку принявъ на себя сторонняго, несвойственнаго ему колера; смочи его немного шелячьимъ блондомъ, или, ежели онаго не имѣешь, то спаканомъ хорошаго бульона, полуспаканомъ бѣлаго вина и шопиною, ш. е. четвертью кварты сливокъ; увари на сильномъ огнѣ и процѣди сквозь сито; наконецъ, прибавь кусокъ сахара.

№ 73.

Пуре морковное.

Искроши пошребное количество моркови и нѣсколько луковицъ; положи ихъ въ кашпюлю съ порядочнымъ кускомъ коровьяго масла. Когда сказанные корни начнутъ развариваться, смочи ихъ бульономъ; прибавь ложку карамеля, и вари на весьма слабомъ огнѣ до шѣхъ поръ, пока корни размякнутъ такъ, что ихъ легко можно будешь издавить. Тогда положи ихъ на сито, или пропускную доску, и продави насквозь деревянною ложкою; при чемъ, дабы они легче проходили могли, смачивай ихъ отъ времени до времени небольшимъ количествомъ ихъ отвара. Выложи пуре въ кашпюлю съ малостию жюса и оспашкомъ отъ смачиванія, или, за недоспашкомъ жюса, съ какимъ либо отваромъ, или словленіемъ жирнаго вещества съ какого либо соуса. Уваривай до надлежащей густоты, и прежде, нежели подавать на столъ, слови все всплывшее на поверхность.

No 74.

Пуре изъ кольрабіи.

Искроши потребное количество кольрабіи; положи въ кашпрюлю кусокъ коровьяго масла съ полложкою мѣлко исполченнаго сахара, и въ семь переводи кольрабію, пока она получитъ пріятный колеръ. Тогда смочи кольрабію небольшимъ количествомъ жюса, или, за неимѣніемъ онаго, какимъ либо отваромъ, или хорошимъ бульономъ, къ чему прибавь полстакана бѣлаго вина. Увари, и когда кольрабія хорошо разварится, пропусти сквозь рѣдкое сито, или частое рѣшето, смачивая отваромъ сего пуре. — Ежели хочешь, чѣтобъ это пуре было шемѣе цвѣшомъ, должно его опять еще разъ взварить.

No 75.

Пуре изъ лѣсныхъ каштановъ.

Возьми вполовину изжаренныхъ лѣсныхъ каштановъ такое количество, чѣтобъ оныхъ было достаточно для блюда по снятіи съ нихъ первой и второй кожи; переведи ихъ въ кашпрюль на огнь съ небольшимъ количествомъ коровьяго масла; смочи хорошимъ бульономъ и спаканомъ бѣлаго вина; прибавь полложки карамеля; вари на маломъ огнѣ, пока каштаны разварятся; прожми ихъ сквозь частое рѣшето. Свари въ кашпрюль, въ соку ихъ, полдюжины сосисекъ, и полученный отвъ нихъ сокъ и жиръ подлей къ пуре. — Съ симъ пуре можно подавать сосиски.

No 76.

Пуре щавельный.

Изруби достаточно количество щавеля съ щепотью кервеля, нѣсколькими сердцевинами лашукъ-салаца, или бѣлою свеклою, и положи въ кашпрюлю вмѣстѣ съ кускомъ коровьяго масла.

Къ сему пуре можно присовокупить, ежели угодно, нѣсколько шалоповъ и пепрушки. Когда щавель какъ должно разварится, смочи его бульономъ и вскипяти; процѣди сквозь сито, и, ежели имѣешь жюсъ, или какой либо ошваръ, то подбавь его къ пуре; въ прошивномъ же случаѣ, для сгущенія и вкуса, подбей нѣсколько яичныхъ желтковъ; впрочемъ не вари болѣе.

Ежели хочешь имѣть сей пуре поспѣе, то свари его такъ, какъ сказано было предъ симъ; смочи молокомъ, и напоследокъ прибавь къ нему достаточное число яичныхъ желтковъ.

№ 77.

Жареный картофель.

Очисти пошребное количество картофелей, изрѣжь ихъ вдоль, или какъ угодно, и съ достаточнымъ количествомъ коровьяго масла положи въ наспирюлю, поставь ее на огонь; накрой крышкою, и на крышкѣ также разведи огонь. Когда картофель ужарится такъ, что получишь хорошій колеръ, вынь его и дай спечь маслу.

№ 78.

Рагу изъ рыбныхъ молокъ.

Очисти молоки, вымой ихъ въ холодной водѣ, потомъ обѣли въ кипящѣ, къ коему было бы прибавлено немного уксусу. Послѣ чего, давъ спечь съ нихъ водѣ, вари съ нѣсколькими ложками щелячьяго блонда, полсшаканомъ хорошаго бульона, полсшаканомъ бѣлаго вина, пучкомъ пепрушки и цибули и головкою чеснока. Приправь солью, крупно исполченнымъ перцомъ и наскобленнымъ мускатнымъ орѣхомъ. Вари четверть часа. Когда молоки сварятся такимъ образомъ, вынь ихъ; упаривай соусъ и сгущи его осьмушкою фунта коровьяго масла, перетертаго съ щепотью муки. Подавая на столъ, прибавь лимоннаго соку.

Постное пригосовленіе молокѣ. Переведи на огнѣ въ коровьемѣ маслѣ одну морковь, двѣ луковицы и половину пастернака, все искрошенное; пучокѣ душистыхъ травѣ, головку чеснока, соли, перцу и наскобленнаго мускатнаго орѣха. Потомѣ прибавь щепотѣ муки, которую хорошенько перемѣшай съ прочимѣ; смочи постнымѣ бульономѣ, или водою и полстаганомѣ бѣлаго вина; уваривай до половины. Разогрѣй соусѣ и положи въ него молоки на четверть часа вариться. Предѣ подаваніемѣ на столѣ, не кипяща, прибавь разведенныхъ въ сливкахъ яичныхъ желтковѣ и лимоннаго соку.

№ 79.

Рагу изѣ ракушекѣ.

Постное (см. Ошдѣленіе о рыбѣ).

Скоромное. Переведи на огнѣ въ коровьемѣ маслѣ одну морковь, одну луковицу и горсть искрошенныхъ грибовѣ равно какѣ пучокѣ петрушки и цибули. Потомѣ положи щепотѣ муки, и смочи бѣлымѣ виномѣ, небольшимѣ количествомѣ воды отѣ ракушекѣ и нѣсколькими ложками жюса, или хорошаго бульона; приправь перцомѣ, наскобленнымѣ мускатнымѣ орѣхомѣ, головкою чеснока; но не клади соли, потому что ракушная вода должна быть посолена довольно; дай вскипѣть и увариться; пропусти сквозь сито и вылей на ракушки, ошдѣленные отѣ своихъ раковинѣ. — Надобно, чтобѣ соусъ былѣ нѣсколько густѣ.

№ 80.

Рагу изѣ шампіоновѣ.

Очистивѣ хорошенько шампіоны, переведи ихѣ на огнѣ въ коровьемѣ маслѣ съ пучкомѣ петрушки и цибули. Потомѣ положи немного муки и перемѣшай; смочи хорошимѣ бульономѣ по равному количеству съ бѣлымѣ виномѣ и

Пар. Пов. Ч. I.

жюсомъ, ежели имѣешь его; вари поболѣ часа; сгусти соусъ жюсомъ, или небольшимъ количествомъ спершаго съ мукою коровьяго масла.

Сморчки пригопавлиются точно такимъ же образомъ; должно только вымыть ихъ нѣсколь-
ко разъ въ большомъ количествѣ воды, по-
тому что въ нихъ почти всегда бываетъ много
песку. — Нужно впрочемъ замѣшить, что
сморчки для сего выбираются опкрытые, а не
такъ называемые глухари.

№ 81.

Рагу изъ петенокъ.

Отиспивъ ихъ, вари сперва въ холодной,
потомъ въ горячей водѣ; далѣ съ жюсомъ, бѣ-
лымъ виномъ и бульономъ, взявъ всего по
равной части; прибавь пучокъ душистыхъ
травъ, перцу, испершаго на шеркъ мускашнаго
орѣха, головку чесноку и мало, или даже и
совсѣмъ ничего соли по причинѣ соленыхъ уже
бульона и жюса; вари печонки, вынь ихъ по сва-
реніи, и упаривай соусъ до приличной густоты.

№ 82.

Рагу смѣшанное.

Возьми шампіоновъ, жирныхъ печенокъ, вымы-
тыхъ донышекъ отъ арпишюковъ, гребешковъ
и почекъ куриныхъ; изруби шампіоны и до-
нышки арпишючныя; положи все въ кашпрюлю;
вари и кончи точно такъ же, какъ было сказано
предъ симъ.

№ 83.

Примѣчаніе.

Всѣ вышеописанные рагу, вмѣсто того
чтобъ служить приборами (garnitures), могутъ
быть подаваемы и одни; должно только превра-
тить ихъ тогда въ бланъ; что дѣлается предъ-
тѣмъ, какъ подавать на столъ, посредствомъ
прибавленія въ нихъ яичныхъ желтковъ, распу-
щенныхъ въ сливкахъ.

№ 84.

Рагу со пшеномъ Саратинск.

Онѣй пригошовляешся почно такъ же, какъ рагу изъ печенокъ; но лучше смѣшашъ саратинское пшено съ печонками, шампіонами, доньшками арпишюковъ и проч.

№ 85.

Пуре изъ Турецкихъ темноцвѣтныхъ бобовъ.

Свари сіи бобы въ просоленной водѣ, и вынувъ изъ нее, дай спечь съ нихъ оной. Потомъ переведи на огнѣ въ коровьемъ маслѣ пшѣ, или шесть изрѣзанныхъ въ жеребейки луковѣ, пока получаѣтъ онѣ отъ того прекрасный колѣбъ; смочи бульономъ, или какимъ нибудь варевомъ и упаривай лукъ на маломъ огнѣ до шѣхъ поръ, какъ онъ совершенно разварится. Тогда положи въ горшокъ Турецкіе бобы и смѣшай ихъ съ лукомъ; прибавъ немного бульону, если нужно, и уваривай бобы, пока они превращаются почти въ жижу; процѣди сквозь частое рѣшето, или пропусную доску, и предѣ шѣмъ, какъ подавать на столъ, прибавъ кусокъ коровьяго масла.

№ 86.

Г о д и в о.

Изруби гораздо помѣльче фунтѣ шелячьего сѣбъка, у котораго перерѣжь нервы и хрящи; изруби также фунтѣ говяжьего жиру и смѣшай съ нимъ мясо; прибавъ къ сему рубленыхъ же пепрушки и цибули, соли и смѣсь изъ разныхъ приносшей; все это вмѣстѣ истолки потомъ въ итопи, выпуская одинъ за другимъ яйца, пока сдѣлается родъ вязкаго шѣсна, и тогда для разведенія подлей немного воды. — Сіе годиво употребляется въ фаршъ, или для гарнированія разнаго рода рагу, круглыхъ пироговъ и проч.

Однакожь, если употребишься собственно въ фаршъ, то не должно класъ въ него яицъ.

№ 87.

Рагу изъ марроновъ, т. е. дикихъ каштановъ.

Сдери съ марроновъ верхнюю кожицу, и напри коровымъ масломъ, дабы легче было содрать другую. Вари марроны съ полстаганомъ блага вина, двумя ложками жюсу, или небольшимъ количествомъ опшара. Когда марроны уварятся, вынь ихъ, разогрѣй соусъ и положи въ него оные.

Марроны придають большую пріятность всякаго рода рагу и гарнированій, и поелику содержатъ въ себѣ много сахаристаго или сладкаго вещества, то по сему съ выгодною могутъ быть употребляемы въ большой части рагу, т. е. тѣхъ изъ нихъ, въ кои обыкновенно не кладется сахару.

№ 88.

Тѣсто для пражения.

Возьми четверть фунта лучшей пшеничной муки, чепыре яичныхъ желтка, ложку Прованскаго масла, соли, перцу и пива, или нѣсколько блага вина, подслащеннаго сахаромъ. Возьми хорошенько происшедшее опъ сего тѣсто, такъ однакожь, чтобъ оно было ни жидко, ни очень густо. Надлежащее состояніе онаго въ семъ опношеніи можно опредѣлить нѣкоторымъ образомъ такъ: вошкувъ въ него, на примѣръ, ложку, или вилку, должно, чтобъ въ нимъ оное пристало. Предъ подаваніемъ на столъ должно присовокупить къ сему взбитой яичной бѣлокъ.

№ 89.

Иное тѣсто для пражения.

Сбей муку съ яичными желтками; положи ложку, или болѣе Прованскаго масла, т. е.

смотря по количеству приготвления, и подлей бѣлаго споловаго вина. — Впрочемъ сіе снадобье можешъ бытъ замѣнено яичными желтками, разбишыми въ молоко съ прибавкою къ нему небольшого количества водки.

№ 90.

Гласированныя луковицы.

Ошелуши луковицы, сръжь съ нихъ немного верха и низа; положи въ кашпрюлю съ кускомъ коровьяго масла и толченымъ сахаромъ. Жарь лукъ, пока онъ оцѣвшишся; тогда смочи его хорошимъ бульономъ и кипяти на сильномъ огнѣ до шѣхъ поръ, пока останешся отъ всего только третія доля. Сними кашпрюлю съ большаго огня и поставь ее на малый, на которомъ держи луковицы до шѣхъ поръ, пока онъ огласируются.

№ 91.

Еще тѣсто для пряженія.

Размѣшай въ водѣ лучшую пшеничную муку; прибавь яичной бѣлокъ, ложку Прованскаго масла и рюмку водки; смѣшай все это хорошенько.

№ 92.

Еще рагу изъ Морины.

Свари въ водѣ изрѣзаннаго въ малыя полоски шпека и дюжину небольшихъ сосисекъ (à chiro-lata). Свари шампіоновъ и марроновъ, т. е. длинхъ каштановъ въ спаканѣ бѣлаго вина, смѣшаннаго съ спаканомъ же бульона. Увари соусъ, положи въ него шпекъ и сосиски, и прибавь нѣсколько опвара, оставшагося отъ приготвления рагу.

№ 93.

Гарнированная кислая капуста.

Смотри № 387.

No 94.

Шуре изъ бѣлаго лука.

Смотри выше No 72.

No 95.

Гарнированная цикорія.

Смотри No 474.

No 96.

Вареный фаршъ.

Изрѣжь въ жеребейки бѣлое мѣсто, на примѣръ хлѣбъ отъ какой либо пшцы, и съ коровьимъ масломъ поджарь въ кашпюлѣ съ солью, крупно исполченнымъ перцомъ и на шеркъ испершымъ мускашнымъ орѣхомъ. Спусъ часа сними съ огня; вынь куски мяса, дай спечь съ нихъ жидкости и оспуди.

Положи въ шу же самую кашпюлю кусокъ мякиша бѣлаго хлѣба, соотвѣтственный количеству употребленнаго вышесказаннаго мяса, съ какимъ либо бульономъ и мѣлко исполченною пепрушкой; оборачивай кашпюлю, пока бульонъ уварится и хлѣбный мякишъ превратится въ родъ каши; тогда оспуди.

Исполки особливо хлѣбъ пшчій, мякишъ бѣлаго хлѣба и вареное коровье вымя, а за неимѣніемъ онаго употреби коровье масло; нужно только, чтобы изъ всѣхъ предъ симъ сказанныхъ веществъ было взято по равной долѣ. Исполокши такимъ образомъ сіи вещества особо, толки ихъ потомъ съ четверть часа вмѣстѣ, прибавляя одинъ за другимъ чешыре, или пять яичныхъ желтковъ, до тѣхъ поръ, пока сдѣлается родъ вязкаго фарша.

Всеякой иной фаршъ, изъ какого бы мяса онъ ни былъ, дѣлается такимъ же образомъ.

No 97.

Сальпику.

Изрѣжь въ маленькіе куски шеляшину, куриныя печонки, нѣсколько окорока, или говяжьихъ языковъ, шампіоновъ и шрюфелей. Все сіе свари особо, пошому что каждое вещество, чѣмъ бышь спѣлымъ, пребуеѣ особливою степени увариванія. Помомъ вмѣстѣ положи въ каспрюлю съ виннымъ жюсомъ, который долженъ бышь предъ симъ согрѣѣ напередъ, и вари не допуская до вскипѣнія. — Сальпику дѣлаюѣ также изъ хребешнаго мяса домашнихъ птицъ и дичи, жаренаго на вертелѣ, годиво и проч.

No 98.

Пуре изъ корнейевъ.

Изрѣжь въ полоски доспашочное количество моркови и нѣсколько луковицъ, положи ихъ съ довольно большимъ кускомъ коровьяго масла въ каспрюлю, и при непрестанномъ оборачиваніи оной вари вышесказанные корни, пока они совершенно упарятся. Тогда смочи ихъ бульономъ и на маломъ огнѣ вари два, или три часа. Когда морковь будеѣ легко раздавливатъся ложкою, то вынь ее и раздави на волосяномъ ситѣ, или на пропускной доскѣ съ малыми дырочками, и для удобнѣйшаго продавленія насквозь смачивай ее отъ времени до времени отваромъ. Выложи опяѣ эѣмъ пуре въ каспрюлю и прибавь щемновашаго жюсу (No 7), или за неимѣніемъ онаго отвара изъ выше сказанныхъ корнейевъ, который напередъ вскипяти, прибавивъ, если нужно, нѣсколько ложекъ бульону. Предъ подаваніемъ на столъ примѣшай къ сему пуре помложки щемновашаго карамелю.

No 99.

Пуре изъ грибовъ.

Содравъ съ грибовъ верхнюю кожицу, вымой ихъ хорошенько въ водѣ и дай спечь съ нихъ оной. Потомъ изруби ихъ помѣльче и сквозъ частую вѣпошку выжми. Положи сіи изрубленные грибы въ кастрюлю вмѣстѣ съ кускомъ коровьяго масла и сокомъ изъ одного лимона. Когда масло распустится, смочи его жюсомъ (No 7) пополамъ съ бульономъ. Уваривай, пока пуре получишь приличную ему густоту; при чемъ смотри, довольно ли онъ приправленъ.

No 100.

Огуртики съ фаршемъ.

Облупи три огурчика, сдѣлай на нихъ съ боковъ взрѣзъ шакой, чѣмъ можно было вынуть ложечкою зерна; начини варенымъ фаршемъ (No 96) и заложь опять опшверспія тѣми же кусками, кои были вырѣзаны. Положи въ кастрюлю, или лучше сказать успели дно оной тоненькими кусками шпеку вмѣстѣ съ обрѣзками говядины, ежели они имѣются. На это положи огурчики, которыя также успели тоненькими ломпиками шпеку; а сверхъ сего положи изрѣзанныхъ въ кружечки моркови и луковицъ, одинъ листъ лавровый, крупно истолченнаго перца и одинъ мускатный испертый на теркѣ орѣхъ; смочи бульономъ и вари на маломъ огнѣ; сними съ онаго огурчики, когда будутъ они подаваться отъ давленія пальца. Предъ тѣмъ, какъ опускать на столъ, дай съ нихъ спечь жиждъ и облей ихъ въ надлежащую густоту увареннымъ жюсомъ (No 5); за неимѣніемъ же онаго можно влить въ опварѣ стаканъ бѣлаго вина, хорошенько уварить и распустить немного коровьяго масла, смѣшаннаго съ картофельною мукою.

No 101.

Мацедонѣ изъ огородныхъ растѣній.

Изрѣжь въ полоски морковь и колрабию шой и другой по равной часпи, вымой и уваривай въ бульонѣ, пока сдѣлается родъ спудня (glace).

Вари въ посоленной водѣ горохъ, Турецкіе бобы, обыкновенные бобы, цвѣтную капусту, огурцы, лукъ, кончики спаржи и проч.

Предъ пѣмъ, какъ подавать на столъ, дай всему вышеозначенному осякнуть. Приготовь Нѣмецкой соусъ (No 40), въ коему присоветуи спудень изъ моркови и колрабиі съ кускомъ коровьяго масла и пол-ложкою мало оцвѣченнаго карамеля. Когда соусъ разогрѣется, положи въ него вышеозначенныя огородныя растѣнія и хорошенько взмѣшай.

ПОХЛЕБКИ СКОРОМНЫЯ.

No 102.

Скоромный бульонъ.

Основаніемъ для всѣхъ скоромныхъ похлебокъ и большой часпи соусовъ служишь бульонъ. Слѣдовательно для успѣшнѣйшихъ дѣйствій въ поварѣ необходимо нужно знать средства самыя вѣрныя и экономныя къ извлеченію изъ даннаго количества мяса сколько можно лучшаго бульону. Сіи средства заимствуются изъ нижеслѣдующей теоріи.

Всякое мясо главнѣйше состоитъ изъ фибръ или волоконъ, жиру, спудени, пахучаго и ящелкового вещества.

Волокна нераспускаемы; они одни почти составляютъ то, что остается отъ мяса послѣ продолжительнаго варенія онаго.

Жиръ отъ варенія распускается; но какъ находится въ ячейкахъ изъ весьма тонкой перепонки, то часть его оспается неопдѣлима отъ волоконъ, между тѣмъ какъ другая всплываетъ въ бульонъ или отваръ, и есть то, что вышло изъ ячеекъ, разорвавшихся отъ варенія.

Студень удобораспускаемъ. Онъ есть основаніе и питательная часть бульона, и будучи употребленъ въ большомъ количествѣ, превращаетъ бульонъ въ желе, когда оступишь его.

Пахучее вещество, которое распускается даже холодное, есть то, что доставляетъ бульону вкусъ и запахъ.

Бѣлковое вещество имѣетъ то же самое свойство, что и яичный бѣлокъ. Оно распускается въ холодной, или теплой водѣ, и подобно ему густѣетъ или свертывается при степени жара нижемъ, нежели какой имѣетъ кипящая вода.

Изъ такого свойства бѣлковаго вещества явствуетъ, что ежели положишь мясо въ горшокъ, когда вода кипитъ, или доведши ее съ мясомъ до скорого вскипѣнія, то бѣлковое вещество, свернувшись въ первомъ случаѣ на поверхности, а во второмъ внутри мяса, воспрепятствуетъ студению и пахучему веществу спуститься въ водѣ, отъ чего получится бульонъ жидкой, безъ запаху.

Сіе дѣйствіе, т. е. стуженіе бѣлковаго вещества внутри мяса бываетъ больше, или меньше, смотря по величинѣ куска: ибо почки, или лучше сказать слои, удаленные отъ поверхности, получаютъ степень жара, который стужаетъ сказанное вещество прежде, нежели оно совершенно распустится, и сіе подтверждается слѣдующимъ обстоятельствомъ: ежели положишь въ горшокъ большой кусокъ говядины, то по свареніи въ немъ онаго всегда оказывается, что онъ меньше выварился и гораздо вкуснѣе куска

меньшаго объема, хотя бы варился онъ столько же времени и въ соотвѣстствѣнномъ ему количествѣ воды.

Эпо же самое доказывается еще тѣмъ, что ежели изрубивъ мясо крупно, поставишь его на огонь, положенное въ холодную воду, то совершенно извлечешь изъ него лучшія его начала и чрезъ получасовое кипяченіе получишь весьма густой бульонъ.

Еслибъ варили мясо единственно только для полученія бульона, то надлежало бы изрѣзать или изрубить его какъ можно мѣльче; но какъ во многихъ случаяхъ пребудешь вмѣстѣ и хорошій бульонъ и кусокъ вкусной говядины, то для достиженія сей сугубой цѣли нужно класть всегда въ кастрюлю кусокъ мяса нѣсколько большій, особливо же въ томъ случаѣ, когда пребудешь бульона на два, или на три дня — время, въ продолженіе котораго можно сберечь его и лѣтомъ и зимою.

Кости состоятъ изъ землянистаго основанія, коему обязаны своею твердостью, студень и жидкаго жира такого же свойства, какъ и мозгъ въ нихъ находящійся. Студенемъ преизбыточествуютъ кости столько, что 12 золотн. оныхъ содержатъ въ себѣ его такое же количество, какое и цѣлый фунтъ мяса; но сей студень такъ облеченъ землянистымъ основаніемъ, что кипящая вода можетъ разрѣшать его только на поверхности костей; почему и получается онаго тѣмъ больше, чѣмъ болѣе бываетъ поверхность, т. е. когда кости истолчены будучи, такъ что ежели истолчешь ихъ въ порошокъ, или лучше сказать родъ тѣста, (ибо вообще такой порошокъ не долженъ быть сухимъ), то кипятокъ совершенно ихъ распустилъ.

Выше было сказано, что студень служилъ основаніемъ бульону, и хотя весьма питате-

ленъ, однако безвкусенъ. И такъ, чтобъ бульонъ имѣлъ пріятный вкусъ, какого онъ него пребуютъ, должно, чтобъ онъ содержалъ въ себѣ также пахучее вещество; но какъ кости совсѣмъ его не имѣютъ, то и не варятъ больше бульона лишь изъ нихъ однихъ, но мѣшаютъ оныя, мѣлко или въ порошокъ истолченные, съ мясомъ, въ коемъ содержащееся пахучее вещество довольно доставляетъ бульону запаху; при чемъ сверхъ сего бульонъ, будучи еще напишанъ спуденемъ, содѣлывается гораздо пишательнѣе.

Мясо старыхъ животныхъ содержитъ въ себѣ пахучаго вещества болѣе, нежели мясо молодыхъ животныхъ, и темное болѣе, нежели бѣлое. При чемъ первое доставляетъ онъ того бульону лучший вкусъ.

Онъ жаренія мяса на вертелѣ пахучее вещество по видимому получаетъ превосходнѣйшее качество, и бульонъ дѣлается вкуснѣе, когда будешь варить въ горшкѣ мясо жареное.

Для полученія пишательнѣйшаго, вкуснѣйшаго бульона лучше всего служить говядина. Телячье мясо доставляетъ бульонъ безцвѣтный и безъ вкуса; баранье же сообщаетъ ему нерѣдко довольно непріятный запахъ сала; однакожъ сіе можно отверашишь, ежели его поджаришь. Мясо птичь даетъ бульону мало особливаго вкуса, по крайней мѣрѣ ежели не будетъ старо и жирно; при чемъ изъ всѣхъ птичь лучшее для сего есть онъ старыхъ голубей; мясо же кролика и куропатки доставляетъ бульону прекрасной запахъ.

Мясо свѣжее даетъ бульонъ лучший, нежели пожевавшее.

И такъ изъ всего вышесказаннаго легко можно начертать ходъ дѣйствію, какое должно на-

блюдать для полученія хорошаго бульона безъ значительной упираны мясомъ его вкуса.

1. Попробное количество мяса бери всегда въ большомъ кускѣ, и ежели сіе количество не велико, возьми его на два, или на три дни: бульонъ и мясо будутъ отъ того лучше, а при томъ сберегущся и дрова. Избирай мясо самое свѣжее и изрѣжь его въ кубическіе куски: ибо если оно будетъ наръзано пластинками, то лишится пріятнаго вида и слишкомъ выварится.

2. Не мой мяса, ибо иначе лишишь поверхность его сока; вынь кости и опушай его нипками, дабы оно въ вареніи не потеряло своего вида. Положи мясо въ горшокъ съ водою, считая оной по полуквартѣ на каждый фунтъ. Сожми его въ водѣ рукою, чѣмъ выдавишь заключающійся въ немъ воздухъ, отъ котораго оно не рѣдко всплываетъ.

3. Поставь горшокъ на легкой огонь, чѣмбы онъ согрѣлся медленно. Тогда бѣлковое вещество сначала распустится, потомъ свернется, и поелику оно въ семъ состояніи легче жидкости, то всплываетъ, увлекиши изъ нее вмѣстѣ съ собою всякую нечистоту, и это составишь пѣну. Такое всплыніе свернувшагося бѣлковаго вещества производитъ то же самое дѣйствіе, какое и яичные бѣлки, употребляемые къ очищенію. Пѣна бываетъ пѣмъ обильнѣе, а потому и бульонъ дѣлается пѣмъ свѣплѣе, чѣмъ болѣе протечетъ времени съ поставленія горшка на огонь до минушы, когда начнетъ образоваться она. На сіе должно употребить скоро часа, наблюдая, чѣмбы огонь всегда имѣлъ равную степень.

4. Когда пѣна такимъ образомъ совершенно составится, слови ее, не давая горшку вскипѣть; ибо иначе часть пѣны распустится, другая падетъ на дно, и тогда трудно будетъ

получить бульонъ очень свѣплымъ. Если огонь станешь управлять по надлежащему, то, дабы всплыла новая пѣна, не нужно горшка остужать; это дѣлается тогда только, когда огонь съ самаго начала силенъ.

5. Ежели горшокъ выпѣнился и начнетъ кипѣть, то отваръ должно посолишь и положишь въ него прѣные коренья, состоящіе изъ двухъ, или трехъ морковей, двухъ колрабій, одного пастернака, и хорошо связанный пучокъ порея и селереи. Къ сему, ежели кому по вкусу, можно присовокупить также нѣсколько капусты, два или три гвоздка гвоздики, воткнувшихъ въ луковицу, и одинъ томатъ, который доставляетъ бульону много пріятности. Обжаренный лукъ долженъ быть напередъ завязанъ въ мѣшечекъ и опущенъ въ отваръ, безъ какой предосторожности лукъ, разварившись, можетъ помутить бульонъ.

Предварительно изруби большимъ поварскимъ ножомъ кости, вынувъ изъ мяса и оставшіяся на канунъ отъ жаркаго. Чѣмъ болѣе будутъ онѣ рублены, тѣмъ болѣе дадутъ слизи или студени; почему лучше крупно исполочь ихъ въ желѣзной игонѣ, подбавляя время отъ времени воды, чтобы не разгорячились оныя. Такое приготовленіе бульона самое экономное; ибо, какъ выше сказано, 12 золотник. костей содержатъ въ себѣ студени, какъ самой питательной части, столько же, сколько одинъ фунтъ мяса.

Положи въ мѣшечекъ изрубленные, или истолченные такимъ образомъ кости и опусти его въ горшокъ; положи въ него еще хрящеватые части отъ оставшагося на канунъ жаркаго, которые иначе ни на что болѣе не годились. Ежели для пополненія вѣса говядины данъ будетъ кусокъ баранины, или шеляшины, то

прежде нежели положишь въ горшокъ, поджарь его на легкомъ огнѣ, остерегаясь, чтобы не опжывался онъ пригарью.

6. Присовокупленіе пряныхъ кореньевъ прекращаетъ кипѣніе горшка. Дай ему опять закипеть. Ежели предъ тѣмъ сего не было, то это надлежащая минуша снятъ горшокъ съ огня; или ежели онъ стоялъ у огня, то должно или уменьшивъ его, или опспранить. Должно также, чтобы съ сего времени до минушы, когда употребляютъ бульонъ, горшокъ влокопалъ; для чего поддерживай огонь, чтобы онъ всегда былъ одинаковъ, т. е. имѣлъ бы равную степень жара. Для воспрепятствованія, чтобы бульонъ не изошелъ парами, накрой горшокъ, и не дополняй его опять даже въ томъ случаѣ, еслибы потребовалось нѣсколько взять отъ бульона, наблюдая только, чтобы мясо не выступило наружу изъ жидкости. Тогда необходимо подлишь кипятку, но лишь потребное для сего количество.

Такимъ образомъ, послѣ шестичасоваго медленнаго, равномернаго увариванія, бульонъ достигнетъ надлежащей зрѣлости; почему необходимо наблюдать, чтобы не варить его долѣе.

7. Кто имѣетъ экономическую печь Гареля, которой устройство весьма замысловащо (смотри описаніе печей во II Части), то все выше означенное исполнится скорѣе и потребуетъ меньше оспорожности.

Опкрывъ часть зольника и заперевъ часть очага, брось въ очагъ нѣсколько раскаленныхъ угольевъ и дополни сырыми. Пославъ горшокъ на огонь, накрой его крышкою, т. е. шакомъ изъ бѣлаго желѣза, и жди, пока поднимется пѣна. Когда снимешь оную и положишь пряности, опни горшокъ для наполненія очага количествомъ сгорѣвшихъ угольевъ. По-

спавъ горшокъ опять на прежнее мѣсто и жди, когда закипитъ. Тогда запри дверцу зольника герметически; налей на крышку изъ бѣлаго желѣза, сдѣланную въ видѣ шаза, кварцу воды и не заботься болѣе о горшкѣ, который будетъ кипѣть шесть часовъ безпрестанно съ совершеннымъ единообразіемъ. Замѣтивъ паръ, выходящій между края горшка и шаза, служащаго ему крышкою, налей въ шазъ немного холодной воды, и паръ въ минушу прекратится. Посредствомъ сего горшокъ ничего не потеряетъ и не пошребуетъ частаго за нимъ наблюденія.

№ 103.

Храненіе бульона.

Лѣтомъ не рѣдко затрудняются сохранять бульонъ отъ одного дня до другаго: ибо въ лучшихъ чуланахъ онъ провисаетъ, а отъ погреба всегда почти получаетъ непріятный вкусъ. Есть вѣрное и самое простое средство сохранять его даже во время величайшихъ жаровъ, и сіе средство состоитъ въ томъ, чтобъ варить его вечеромъ и по утру; но какъ отъ такихъ повторяемыхъ кипяченій онъ болѣе и болѣе сгущается, то должно солишь его въ горшкѣ весьма немного.

№ 104.

Похлебка по натуральному.

Положи ломшиковъ бѣлаго хлѣба, или корокъ онаго, которыя бы имѣли на себѣ хорошій цвѣтъ, въ суповую чашку, и налей на нихъ бульона столько, чтобъ онъ размокли. Предъ употребленіемъ похлебки прибавь еще бульона, но не вари его вмѣстѣ съ хлѣбомъ.

№ 105.

Похлебка изъ вермисели.

Свари количество бульона, достаточное для преднамѣреваемой похлебки. Положи шуда са-

мую свѣжую, безъ всякаго вкуса вермисель, копорую спарайся развесити шамъ всюду шамъ, чшобы не могло составишься комьевъ, и при шамъ однакожь, чшобъ похлебка не была жидка. Варить довольно полчаса: ибо нужно, чшобъ вермисель шолько разбухла, а не разварилась.

№ 106.

Похлебка съ малыми клѣцками.

Положи клѣцки шамъ же, какъ выше сказано о вермисели, въ бульонъ, когда оный совершенно закипитъ, опуская ихъ мало по малу и разводя ложкою, чшобы не соединились въ комья. Варить же ихъ довольно полчаса.

№ 107.

Похлебка съ лазанью.

Лазань дѣлается изъ того же самаго шѣста, изъ копорого вермисель, шолько въ видѣ лентъ. Похлебка для сего шамъ самая, что и для вермисели; но кипятивъ ее должно при чшверти часа.

№ 108.

Похлебка съ саратинскимъ пшеномъ.

На одну шарелку считая, пошребно почти 6 золотн. саратинскаго пшена. Вымой его нѣсколько разъ въ теплой водѣ, расширяя между ладоней. Ежели не хочешь, чшобъ пшено слишкомъ разварилось, должно его кипятивъ въ большомъ количествѣ бульона. Ежелижъ напрошивъ желаешь имѣть его совершенно разварившимся, то сначала должно налить на него бульона шолько, сколько можетъ оно вобрать въ себя онаго, и пошомъ подбавлять мало по малу. Нужно шолько въ шамъ и другомъ случаѣ, чшобъ бульонъ былъ посоленъ немного, пошому что укипитъ: ибо надлежитъ варить его по крайней мѣрѣ цѣлый часъ.

Пар. Пов. Ч. I.

Въ Гарелевой печи можно разварить сарачинское пшено въ то же время, въ которое дѣлается бульонъ. Для сего, когда бульонъ совершенно уварится, пшено всыпаютъ въ кастрюлю изъ бѣлой жести, которая входила бы въ горшокъ и удерживалась бы на краяхъ онаго прѣмя крючками. Въ такую кастрюлю наливаютъ бульону такое количество, какое похребно, чтобъ пшено больше, или меньше разварилось. Тогда какъ кастрюлю, такъ и горшокъ накрываютъ изъ бѣлой же жести тазикомъ. Посредствомъ сего, когда горшокъ снимешь съ огня, то найдешь пшено совершенно разварившимся; послѣ чего нужно только прибавить похребное количество бульона и покипятить съ минутой.

Но 109.

Оцѣтненіе похлебокъ съ сарачинскимъ пшеномъ, или съ клѣцками (два номера).

Похлебка изъ сарачинскаго пшена, или изъ клѣтокъ всегда почти бываетъ очень свѣтла. И такъ, дабы придать ей хорошій цвѣтъ, довольно прибавить ложку, или, смотря по обстоятельствамъ, и болѣе жюса Но 4.

Впрочемъ, за неимѣніемъ жюса, можно сдѣлать карамель слѣдующимъ образомъ: положи въ кастрюлю лучшаго мѣлко исполченнаго сухаго сахару (потому что такой сахаръ въ этомъ дѣлѣ составляетъ очень многое), и поставь кастрюлю въ хорошо испоконившуюся печь. Въ такомъ случаѣ сахаръ вспѣнится и оцѣтнится. Взмѣшивай, чтобы все охватилося равнымъ жаромъ; при чемъ, когда карамель сей получишь надлежащій цвѣтъ или колеръ, то для разведенія онаго подбавь въ кастрюлю достаточное количество бульону, а также малую щепоточку шафрану, хорошо ужаренную луковичу, и, ежели есть въ запасѣ, то ложку мар-

меладѹ изъ томатовъ (№ 21); вари нѣсколько времени, пока распустятся карамель и мармеладъ; послѣ чего пропусти сѣвозъ сито. — Сей карамель можеть быть сохраненъ на нѣкоторое время, лишь бы только не былъ онъ слишкомъ жидокъ. Довольно одной ложки опрѣшить имъ похлебку, какаябъ она ни была, изъ пшеницы сарачинскаго, или изъ клѣцокъ.

№ 110.

Лапша.

Эту похлебку предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, готовятъ слѣдующимъ образомъ:

Возьми два гарнца (demi-litron) пшеничной муки, въ которой подбавь чепыре, или пять яичныхъ желтковъ, немного соли и воды. Замѣси изъ эшаго густое тѣсто и раскатай по тонѣ на скалкѣ; изрѣжь его въ мѣлкія полоски и пересыпь мукою, дабы не слипались. Положи въ кипящій говяжій бульонъ, въ которомъ поваривъ минушъ двадцать, лапша будетъ готова. Ежели кому угодно, то можно подцѣпить ее или жюсомъ (№ 4), или карамелемъ (№ 20).

Можно также дѣлать лапшу и изъ полныхъ яицъ, т. е. вмѣстѣ изъ бѣлка и желтка оныхъ; однакожь тогда хоть будетъ она и связнѣе, но за то не столь вкусна.

№ 111.

Лапша по Нѣмцамъ.

Возьми 2 гарнца муки, которую замѣси на прехъ яичныхъ желткахъ и двухъ цѣлыхъ яицъ, т. е. вмѣстѣ желтки и бѣлки отъ оныхъ. Прибавь соли и бульона столько, чтобъ тѣсто было нѣсколько жидковатымъ, дабы могло пройти сквозь чумичку съ большими скважинами. Приправь небольшимъ количествомъ мускатнаго орѣха и перца, и опять сквозь сказанную же чумичку пропусти въ кипящій говя-

жій бульонъ. Нужно, чтобъ огонь тогда былъ силенъ, дабы кипѣніе бульона не уменьшалось при семъ дѣйствіи: ибо иначе изъ лапши прозойдетъ простая похлебка. Прибавъ большую ложку жюса No 4, или карамеля No 20, и вари не болѣе четверти часа.

№ 112.

Похлебка изъ травъ.

Возьми два кочешка лапукъ-салаша, полгорсти бѣлой свеклы, горсть щавелю; опдѣли отъ лапука и свеклы спебельки и толстыя жилки, вымой щавель и все изруби покрупнѣе. Пообжарь шравы въ каштрюлѣ безъ воды; попомъ смочи ихъ бульономъ, повари сколько нужно и вылей на нихъ похлебку.

№ 113.

Похлебка въ родѣ Юліаны.

Изрѣжь въ маленькія полосочки морковь и колрабію, нѣсколько луковицъ сперва надвое, а попомъ ломпиками, изкроши порей и спебли отъ селереи. Сказанныя полоски должны быть около вершка длиною. Изруби покрупнѣе лапукъ-салашъ, ш. е. одинъ кочешокъ онаго, горсть щавелю и полгорсти кервеля. Переведи коренья на огнѣ въ коровьемъ маслѣ; попомъ присовокупи къ сему шравы, и когда все ужаришся, смочи хорошимъ бульономъ. Вари по крайней мѣрѣ съ часъ времени, и попомъ это варево вылей въ суповую чашку на изрѣзанный въ ломпики бѣлой хлѣбъ.

№ 114.

Щи по Французски.

Возьми кочанной капусты, смотря по тому, сколько пребудетъ ся щей, которыя были бы ни жидки, ни очень густы; положи ее на полчаса въ холодную воду, чтобы взмокла; попомъ вынувъ, дай стечь съ нее водѣ. Положи на дно

каспрюли нѣсколько ломшиковъ, впрочемъ пон-
ко изрѣзанныхъ, лучшаго шпека, и смочи его
сплавленнымъ жиромъ съ какого либо мяснаго
бульона. Вари на маломъ огнѣ, и когда капуста
довольно уварится, выложи ее въ заготовленный
напередъ мясной ошваръ, къ коему подбавь,
смотря по вкусу, ошвара, въ кошоромъ варилась
капуста; слови жиръ и подавай на столъ.

№ 115.

Щи по Французски съ сыромъ.

Сваривъ по сказанному предъ симъ одинъ,
или нѣсколько кочней капусты, положи на дно
низкой, но широкой каспрюли кусокъ коровьяго
масла; попомъ уложи въ слой изрѣзанный лом-
шиками бѣлый хлѣбъ, который посыпь сверху
истертымъ на теркѣ сыромъ пармезаномъ
(Пармскимъ); попомъ опять усложи слоемъ ка-
пусты, далѣе пожъ слоемъ изрѣзаннаго въ лом-
тики бѣлаго хлѣба и проч., пересыпая, какъ
выше сказано, каждый слой истертымъ на
теркѣ Пармскимъ сыромъ. Смочи достаточ-
нымъ количествомъ мяснаго бульона, дабы все
напиталось онымъ, и поставъ каспрюлю на
легкой огонь, на кошоромъ уваривай не болѣе,
какъ съ полчаса. Выливъ въ суповую чашку по-
хлебку, подбавь, для уменьшенія густоты оной,
бульону, и подавай на столъ.

№ 116.

Похлебка въ видѣ пуре изъ кореньевъ.

Возьми моркови, или колраби, или, если угодно,
пополамъ того и другаго. Прибавь нѣсколько
луковицъ и корешковъ пастернаку. Изрѣжь ко-
ренья въ тонгіе ломтики и, при безпрестан-
номъ мѣшаніи, переводи на огнѣ въ коровьемъ
маслѣ не болѣе, какъ съ полчаса, наблюдая,
чтобъ они не приспали къ каспрюлѣ. По-
помъ смочи бульономъ съ прибавкою малаго ко-

личества вполонину созженаго сахару. Взвари на небольшомъ огнѣ и пропусти сквозь доску съ узкими дырочками, или большую ситку. — Сказанное дѣйствіе будетъ короче, ежели напередъ исполчешь варенные коренья въ иготи. Разжи-ди пуре бульономъ и вылей въ похлебку, пожъ разведенную напередъ очищеннымъ бульономъ.

№ 117.

Похлебка изъ мозгу говяжьихъ костей.

Распусти на огнѣ взятаго изъ говяжьихъ костей мозгу и процѣди сквозь сито; ошуди и подмѣшай къ нему два цѣлыя яйца, т. е. бѣлокъ и желтокъ. Прибавъ къ этому немного бѣлаго хлѣба безъ корки, напишавъ его прежде хорошенько какимъ либо мяснымъ бульономъ и выжавъ въ чистой льняной ветошкѣ, немного пепрушки, испершаго мускатнаго орѣха и соли, и посредствомъ пшеничной муки дай похлебкѣ надлежащую густоту; потомъ повари нѣсколько минутъ и вылей въ суповую чашу.

№ 118.

Похлебка въ видѣ пуре изъ чечевицы, Турецкихъ бобовъ и гороху.

Свари 2 гарница чечевицы въ какомъ либо мясномъ бульонѣ, нѣсколько моркови и одну, или двѣ луковицы. Когда сіе довольно уварится, то исполни слегка въ каменной иготѣ (*) и пропусти или сквозь сито, или доску съ малыми дырочками. Сдѣлай свѣшлый пуре, присовокупивъ къ нему бульона, и вылей на корки бѣлаго хлѣба, смоченныя напередъ пожъ бульономъ. Не худо прибавишь къ пуре немного коровьяго масла.

(*) Мѣдная неполуженная иготъ ни въ какомъ случаѣ негодится. *Замѣч. Перевод.*

Точно такимъ же образомъ дѣлается пуре изъ Турецкихъ бобовъ, или зеленого гороха; однакожь касательно послѣдняго, лучше употреблять его безъ спручевъ. (Такой горохъ не трудно найсти въ Сѣмянномъ ряду). Положи пошребное количество онаго въ кастрюлю и, сколько нужно, смочи бульономъ; взмѣшивай безпрестанно и прибавляй бульона по мѣрѣ того, какъ горохъ станеть распариваться. Когда же превратишься оный въ пуре, должно опять подлишь бульона и по крайней мѣрѣ съ часъ уваривать на легкомъ огнѣ. — Если кто желаетъ, чѣмъ пуре былъ зеленоватый, должно прибавить къ нему пригошованіе изъ шпината. (Смотри No 24).

No 119.

*Похлебка въ видѣ пуре изъ поджареннаго
бѣлаго хлѣба.*

Поджарь въ коровьемъ маслѣ куски мякиша бѣлаго хлѣба такъ, чѣмъ они получили отъ того хорошій колеръ. Потомъ изрѣжь сїи куски въ жеребейки, или чѣмъ они имѣли видъ какой будетъ угодно. Наконецъ вылей на это свѣшное пуре изъ чечевицы, или гороха.

No 120.

*Похлебка въ видѣ пуре изъ марроновъ,
т. е. лѣсныхъ каштановъ.*

Возьми четверть фунта марроновъ, сдери съ нихъ верхнюю кожицу и, наливъ водою, поставь на огонь, не допуская однакожь до вскипѣнія. Сними, когда увидишь, что гошова опсѣла другая корка, и ошелуши. Намочи въ бульонѣ кусокъ мякиша бѣлаго хлѣба и исполки въ иглоши съ ошелушенными марронами. Потомъ разведи хорошенъко теплымъ бульономъ и пропусти сквозъ сито. Освѣши пуре бульономъ,

взвари и вылей на поджаренныя въ коровьемъ маслѣ корки бѣлаго хлѣба.

№ 121.

Примѣчаніе.

Всякія похлебки въ видѣ пуре, вмѣсто мякиша бѣлаго хлѣба, или корокъ съ онаго, могутъ быть приготавливаемы съ здобнымъ шѣстомъ.

№ 122.

Похлебка яичная.

Разбей очень въ небольшомъ количествѣ пол-ложки пшеничной муки, а потомъ при цѣлыхъ лица, ш. е. бѣлки и желтки оныхъ. Приправь немного мускатнымъ цвѣтомъ и, хорошенько взбалтывая, вылей въ мясной бульонъ. Вари съ четверть часа; потомъ вылей сію похлебку на размоченный мякишъ бѣлаго хлѣба, или на корки онаго, поджаренныя въ коровьемъ маслѣ.

№ 123.

Другая яичная похлебка.

Возьми шесть яичныхъ желтковъ и два цѣлые яйца и разбей ихъ въ четверти кваршы мяснаго бульона. Сіе должно сдѣлать на блюдѣ, или въ плоской мискѣ, и держать въ кипящей водѣ. Когда уварится какъ слѣдуетъ, сними миску и, наполнивъ достаточнымъ количествомъ вышеказаннаго бульона, подавай на столъ.

№ 124.

Похлебка изъ устрицъ.

Исполки въ иготи лучшихъ, хорошо вымытыхъ устрицъ. Подлей въ бульонъ опвару и на маломъ огнѣ вари съ полчаса. Смочи пожъ бульономъ подпаленныя корки бѣлаго хлѣба, копорыя, когда хорошо размякнувъ, продави сквозь рѣшето.— Сія похлебка гораздо дешевле и здоровѣе всякихъ консоме, которыя можно приготавливать только посредствомъ мяса.

No 125.

Похлебка изъ хлѣбной корки.

Возьми хорошо поджарившейся верхней корки съ бѣлаго хлѣба, положи въ глубокое фаянсовое, или лучше серебряное блюдо и облей хорошимъ бульономъ, съ коего бы не былъ словленъ жиръ, къ чему прибавь словленного съ отвару жиру. Держи на огнѣ, пока весь бульонъ уварится, и корки начнутъ пригорать. Предъ употребленіемъ дай сечь съ нихъ остающемуся еще жиру и прибавь ложку бульона, съ копорого жиръ бы напередъ былъ словленъ.

No 126.

Бискъ изъ раковъ.

Вымой хорошенько чепвершку раковъ и на большомъ огнѣ съ солью, крупно исполченнымъ перцомъ, малою долею мускатнаго орѣха и кускомъ коровьяго масла, вари, при безпреспанномъ мѣшаніи, чепвершь часа. Когда раки уварятся, должно снять съ нихъ черепъ и вынуть какъ зеленую спинную внутренность, шакъ и мясо, находящееся въ хвостѣ или плескѣ. Послѣ чего поджарь въ коровьемъ маслѣ куски мякиша бѣлаго хлѣба, пока они будутъ ломаться. Ошелушивъ, какъ выше сказано, раковъ, положи ихъ вмѣстѣ съ поджаренными корками бѣлаго хлѣба въ каменную иготъ и исполки. Попомъ положи въ каспрюлю и разведи бульономъ шакъ, чѣмъ не было ни очень густо, ни слишкомъ жидко. Прибавь къ сему масло, въ копоромъ ужаривались раки, и пропусти сивозъ сито. Далѣе, выложи это пуре въ каспрюлю и поставь на легкой огонь, наблюдая, чѣмъ не кипѣло, а только бы хорошенько согрѣлось. Наконецъ вылей пуре на смоченный очень теплымъ бульономъ бѣлой хлѣбъ, или на поджаренныя въ коровьемъ маслѣ корки онаго.

No 127.

Похлебка по Королевину.

Возьми поджаренных на вершелѣ пшичьихъ хлуповъ, или вообще всякое бѣлое мясо, и исполки въ каменной, или чистой желѣзной итоши слабо увареннаго сарачинскаго пшена шакого, чѣобъ оно въ кипящѣ только бы раз-шпреснулось. Когда все будетъ хорошо исполчено такимъ образомъ, разведи бульономъ и пропусти сквозь сито. Нужно, чѣобъ эшотъ пуре былъ ни густѣ, ни жидокъ.

Съ другой стороны, положи въ бульонъ ошпашки отъ пшицъ, отъ коихъ было взято бѣлое мясо, и изруби кости; къ чему присо-вокупи также оставшееся на рѣшетѣ послѣ про-пущенія сквозь онаго бѣлаго пуре. Вари все эшо на небольшомъ огнѣ цѣлый часъ. Процѣди сей бульонъ сквозь сито и смѣшай съ похлебкою, состоящею или изъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, или изъ клѣцокъ, и предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, присовокупи бѣлое пуре, припра-вивъ его напередъ солью, перцомъ и малоспѣю майса.

No 128.

Похлебка изъ макаронѣ.

Возьми чепвершъ фунша макаронѣ, изло-май ихъ къ куски, положи въ хорошій бульонъ, и когда довольно уварятся, прибавь немного мѣлко искрошеннаго сыру пармезана. Смѣшай хорошенько, чѣобъ сыръ распаялъ, и вылей въ суповую чашу.

За неимѣніемъ макаронѣ можно упошре-бить вермисель; при чемъ, такъ какъ не каждый любитъ сказанный сыръ, то можно его и не класать въ похлебку, а подавать ее на столъ одну.

№ 129.

Консомъ.

Положи въ горшокъ чепыре фунша ломши-ковъ говядины, двѣ старыхъ курицы, или пѣшуховъ, и большую пелячью поджилку. Наполни горшокъ хорошимъ бульономъ; дай ему вскипѣть; сними пѣну; прибавь моркови, ко-раби и луковицъ: но не клади соли, потому что бульонъ уже соленъ. Дай слегка вариться чепыре, или пяць часовъ. Потомъ пропусти консомъ сквозь салфетку, или сито.

№ 130.

Консомъ дешевый или экономный.

Положи въ горшокъ изрубленные поварскимъ ножомъ кости сыраго, или варенаго мяса, т. е. какое случится, косточки пшицъ и остатки говядины, которую изрѣжь помѣльче. Въ сему присоветуй изрѣзанную же въ куски старую курицу. Наполни горшокъ хорошимъ бульономъ и рачительно наблюдай все предписанное въ предыдущей снѣжкѣ.

№ 131.

Похлебка на манеръ Конде.

Вари въ бульонъ, съ котораго бы не былъ словленъ жиръ, достаточное количество красныхъ Турецкихъ бобовъ, одну или двѣ моркови, и луковицу, напыканную гвоздикой. Потомъ продави это сквозь пропускную доску съ малыми дырочками, смачивая время отъ времени бульономъ, дабы сдѣлалось изъ того свѣтлое пюре, которое еще теплое вылей на изрѣзанные въ произвольную величину куски мякиша бѣлаго хлѣба, до красна поджаренные въ коровьемъ маслѣ.

№ 132.

Гарбюръ съ луковицами.

Переведи на огонь въ коровьемъ маслѣ луковицы, изрубанныя сперва на четверо, а потомъ ломшиками, пока получаешь онѣ отъ того прекрасный колеръ. Положи въ глубокое блюдо, которое могло бы выдержатъ огонь, по слойно одинъ за другимъ ломтики бѣлаго хлѣба и тоже изрубанныя ломшиками луковицы, пока такими слоями наполнится все блюдо. Приправь каждый слой крупно исполченными перцемъ и малымъ количествомъ мѣлко толченой соли. Все сіе смочи бульономъ. Поставь блюдо на легкой огонь, такой однакожъ, который могъ бы поджарить гарбюръ, не прижигая или не подпаливая оного. Подавай на столъ въ мискѣ съ бульономъ.

№ 133.

Похлебка съ картофельными квенелями (quenelles).

Вари въ пару (см. № 503) достаточное количество фиолетовыхъ картофелей, облупи съ нихъ кожу и потомъ исполки въ иготъ; послѣ чего изруби и исполки отдѣльно бѣлаго мяса отъ пшицъ, изжаренныхъ на вертелѣ. Далѣе, исполки въ иготъ картофель и сказанное бѣлое мясо съ кускомъ коровьяго масла, подбавляя постепенно сырые яичные желтки, пока происшедшій отъ того родъ швсна хорошо завяжется. Еслижъ по ошибкѣ сдѣлается оно слишкомъ густо, то можно прибавить немного сливокъ. Приправь солью, крупно толченымъ перцемъ и наскобленнымъ мускатнымъ орехомъ. Передѣлай сказанное швсно въ кашышки или фаршъ. Вскипяти бульонъ, назначенный для похлебки, и брось въ него квенели. Кипятиши

довольно четверти часа, послѣ чего можно подавать на столѣ.

№ 134.

Похлебки изъ сагу, салапа и проч.
Смотри Вторую Часъ.

ПОЛУПОСТНЫЯ и ПОСТНЫЯ ПОХЛЕБКИ.

№ 135.

Полупостный бульонъ.

Изкроши въ тоненькіе жеребейки двѣнадцать морковей и столько же колраби, два корешка селереи, два пастернака, одинъ кочешокъ капусты и порядочной пучокъ петрушки. Положи все это въ горшокъ съ четвертью фунта коровьяго масла и четвертью кварты воды. Кипящи, пока вся вода изойдетъ парами и когда коренья, ужариваясь, начнутъ прѣщать въ маслѣ. Тогда наполни горшокъ опять водою, прибавь одинъ гарнецъ гороху и столько же Турецкихъ бобовъ; подправь солью, перцомъ и гвоздикомъ. Вари по крайней мѣрѣ при часа, и пропусти бульонъ сквозь шелковое сито. Сей бульонъ, въ видѣ полупостнаго, служишь почти для всѣхъ похлебокъ, коимъ предписаніе дано было въ Оздѣленіи: *похлебки скоромныя.*

№ 136.

Весенняя похлебка.

Положи въ горшокъ 2 гарнца молодата гороха вмѣстѣ съ кервелемъ, порпулакомъ, ланпукомъ, двумя луковичами, весьма небольшимъ количествомъ петрушки и кускомъ коровьяго масла. Вари все сіе вмѣстѣ въ достаточномъ количествѣ воды. Приправь солью и перцомъ. Когда все уварится, приведи въ видѣ свѣшлаго пюре. Смѣ-

шай похлебку съ двумя прешами сего опшара и дай хорошенько соединишься (мишонировашься). Разбей въ оспальной прешѣ при яичныхъ желтка; вскипяти на огнѣ, чтобъ завязалось, и предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, вылей похлебку.

№ 137.

Луковый супъ.

Ошелуши дюжину луковицъ, обрѣжь у нихъ верхнюю и нижнюю части и искроши въ поменьшіе ломтики. Распши въ кастрюлѣ кусокъ коровьяго масла, и когда распшишься, выложи въ него лукъ, который поджаривай до шѣхъ поръ, пока онъ потемнѣетъ. Приправь солюю и перцомъ, и дай кипѣть четверть часа. Вылей это на ломтики бѣлаго хлѣба.

№ 138.

Панадаъ.

Возьми достаточное количество мякиша бѣлаго хлѣба и положи въ кастрюлю съ малою долею воды, чтобы размокъ. Прибавь соли и поспешенно воды въ достаточномъ количествѣ. Когда мякишъ хорошо уварится, присокоупи четверть фунта коровьяго масла, которое, когда распущится и совершенно смѣшается, сними съ огня и выпусти въ него при, или чешыре яичныхъ желтка, безпрестанно мѣшая, чтобы не свернулись они въ комья.

Можно употребить и цѣлыя яйца; но тогда должно панадаъ немного остудить, дабы бѣлки не сварились вгустую, а только имѣли бы густоту сливокъ.

№ 139.

Похлебка изъ травъ.

Изруби крупно горсть щавеля, два кочешка лавшука и немного кервеля. Переводи на огнѣ съ кускомъ коровьяго масла, пока оно совершен-

но распустился. Подбавь достаточное количество воды, соли, перцу, и кипящи при четверти часа. Сними съ огня; подправь премея яичными желтками и вылей на изрѣзанный въ тонкіе ломпики бѣлый хлѣбъ.

Что желаетъ, чтобы похлебка была хорошо митонирована, пошъ можешь, за четверть часа предъ шѣмъ, какъ снимать съ огня, положишь въ бульонъ бѣлаго хлѣба.

№ 140.

Похлебка изъ огурцовъ.

Возьми нѣсколько большихъ огурцовъ, облупи ихъ, разрѣжь на четверо и вынь сѣмечки. Далѣе, изрѣжь въ малые, тонкіе ломпики, и положи на блюдо, пересыпавъ немного солью, чтобы они дали изъ себя сокъ. Вынь ломпики, дай спечь съ нихъ соку и положи въ кастрюлю съ кускомъ коровьяго масла. Когда они уварятся такъ, что не примутъ отъ того особливаго цвѣта, смочи бульономъ № 25; прибавь горсть щавеля и немного кривеля крупно изрубленныхъ; приправь солью, перцомъ, и кипящи съ четверть часа. Сними съ огня, и предъ шѣмъ, какъ подавать на столъ, положи два яичныхъ желтка, разбитыхъ въ сливкахъ. Послѣ чего вылей это въ суповую чашу на изрѣзанный въ тонкіе ломпики бѣлый хлѣбъ.

Сія похлебка хороша также и вареная въ мясномъ бульонѣ.

№ 141.

Похлебка изъ цикоріи.

Искроши помѣльче пять, или шесть штукъ цикоріи, отъ коей впрочемъ должно опиять толстыя волокна; переведи въ коровьемъ масле, не допуская, чтобы цикорія приняла на себя особый колеръ; мочи водою; прибавь соли, перцу и немного испертого на перкѣ

мускашнаго орѣха; вари при четверти часа. Предъ шѣмъ, какъ подавать на столъ, прибавь при яичныхъ желткѣ, размѣшай хорошенько и вылей на изрѣзанный въ ломтики бѣлый хлѣбъ.

№ 142.

Похлебка изъ пшена и лука.

Изрѣжь луковицы сперва на четверо, а потомъ поперекъ, и переводи на огнь въ коровьемъ маслѣ, пока онѣ спануть принимай на себя особый колеръ, или, говоря иначе, пемнѣшь. Смочи постнымъ бульономъ, или, за недостаткомъ онаго, водою. Приправь солью, перцомъ и немного насобленнымъ мускашнымъ орѣхомъ. Положи въ бульонъ четверть фунта сарачинскаго пшена (такого количества очень довольно на пять, или шесть шарелокъ) и вари полтора, или два часа.

Точно такимъ же образомъ можно дѣлать похлебку и изъ вермисели, наблюдая только класъ ее въ бульонъ за четверть часа предъ шѣмъ, какъ выливать въ суповую чашку.

№ 143.

Похлебка въ видѣ пуре изъ сарачинскаго пшена.

Выймай хорошенько сарачинское пшено и намочи его постнымъ бульономъ, такимъ количествомъ онаго, чтобъ пшено только бы разпрескалось, и потомъ прибавь его сколько нужно въ похлебку. Когда пшено сварится, присовокупи къ нему пуре изъ гороха, чечевицы, или арпишоковъ (см. № 69, 70, 71). Сію похлебку должно хорошенько приправить и наблюдать, чтобъ она не была ни очень густѣ, ни слишкомъ жидка. Предъ шѣмъ, какъ подавать на столъ, распусти въ ней съ пол-яйца величиною кусокъ коровьяго масла.

No 144.

Похлебка изъ капусты.

Изруби помѣльче полкачана капусты, отдѣливъ отъ нее толстыя ребра, и переводи на огнь въ коровьемъ маслѣ до тѣхъ поръ, пока она оцвѣтшися. Смочи постнымъ бульономъ, или, занеимѣниемъ онаго, водою. Приправь солью, перцомъ, и вари по крайней мѣрѣ съ часъ времени. Когда капуста уварится, вылей похлебку на ломпики бѣлаго хлѣба.

No 145.

Юліанъ изъ саратинскаго пшена.

Сдѣлай юліанъ по образцу означеннаго въ No 116 и смочи или постнымъ бульономъ, или, за неимѣниемъ онаго, водою. Присовокупивъ чешверть фунта саратинскаго пшена, больше, или меньше, смотря по тому, сколько желаешь имѣть похлебки, и вари полтора часа. Приправь солью и перцомъ.

No 146.

Похлебка изъ груздей.

Изрѣжь въ кусочки груздь и положи въ кастрюлю, къ которой было бы весьма немного воды. Когда груздь сварится, то вода не нужна болѣе; нужно только во время варенія мѣшашъ почаще деревянною ложкою. Прожми сквозь пропускную доску съ малыми дырочками. Выложи это пуре въ кастрюлю съ достаточнымъ количествомъ молока. Прибавь осмушку фунта, или хопъ и поболѣ коровьяго масла. Приправь немного солью, кускомъ сахара, и вылей на ломпики бѣлаго хлѣба. Эта похлебка будетъ лучше, ежели предъ тѣмъ, какъ подавашъ на столъ, подпустишь въ нее немного воды изъ померанцоваго цвѣта.

Пар. Пов. Ч. I.

No 147.

Похлебка изъ мѣлкихъ клѣцокъ съ груздемъ.

Сдѣлай пуре изъ одного груздя, какъ сказано было предъ симъ. Вскипяти особо нѣсколько молока, въ которое клади одна за другою клѣцки, и при безпрестанномъ мѣшаніи, дабы клѣцки не слиплись, вари съ четверть часа. Выложи эшо пуре въ похлебку и приправь погуще. Присовокупи кусокъ сахару, немного соли и воды изъ померанцоваго цвѣша.

No 148.

Похлебка изъ молока и яицъ.

Приправь молоко небольшимъ количествомъ соли, большимъ кускомъ сахару и мѣлко исполченною палочкою корицы. Вскипяти молоко, сними съ огня, и когда поостынетъ, присовокупи при хорошо сбитые яйца. Поставь опяшь на огонь кастрюлю, почаще оборачивай оную, и когда молоко начнетъ сгущаться, вылей его на смоченные ломтики бѣлаго хлѣба. Впрочемъ не допускай молоко до вскипѣнія, дабы иначе яйца не свернулись.

No 149.

Похлебки молотныя съ катышками изъ тѣста или клѣцками.

Въ разсужденіи сихъ похлебокъ должно наблюдать все предписанное о шаковыхъ же мясныхъ; только здѣсь молоко замѣняетъ бульонъ. Ихъ должно приправлять немного солью и достаточнымъ количествомъ сахара; а, для приданія пріятнаго запаха, водою изъ померанцоваго цвѣша, корицею и проч.

No 150.

Саратинское пшено въ молоко.

Желающій имѣть пшено мало распреснувшимся и не въ видѣ похлебки, долженъ, вымывъ его въ нѣсколькихъ водахъ, положить въ кипя-

щее молоко и продолжая варить на маломъ огонь часа полтора, или два, наблюдая впрочемъ, чшобъ пропорція молока была соотвѣстственная пшени, дабы имѣть оное въ желаемомъ видѣ.

Кто же напротивъ желаетъ, чшобъ пшено превратилось почти въ кашу, то сначала должно налишь на него молока столько, чшобъ оно имѣ лишь покрылось, а потомъ поспешенно прибавляшь онаго такое количество, какое нужно для приведенія пшена въ желаемый видѣ; далѣе, приправить немного солью, сахаромъ и упомянутыми въ предвѣдущихъ спискахъ пряностями.

№ 151.

Раковый бискв.

Сдѣлай пуре изъ раковъ, какъ показано въ № 125; смочи ломтики бѣлаго хлѣба, или корки онаго постнымъ бульономъ № 25, и предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, вылей на нихъ пуре.

№ 152.

Похлебка рыбная.

Возьми кусокъ рыбы, вареной въ водѣ, или въ слабомъ бѣломъ бульонѣ; изруби и истолки съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, намоченнымъ въ молоко и хорошо выжатымъ. Прибавь нѣсколько яичныхъ желтковъ и немного коровьяго масла; приправь солью, перцомъ и шерпымъ мускатнымъ орѣхомъ. Смѣшай все хорошенько и смочи нѣсколькими цѣлыми яйцами. Потомъ посредствомъ кофейной ложечки сдѣлай кашышки. Пославъ на огонь достаточное количество постнаго бульона, и когда вскипитъ, положи въ него кашышки и вари нѣсколько минутъ.

№ 153.

Панадѣ съ винограднымъ виномъ.

Поджаривай въ воровьемъ маслѣ шарелку мякиша бѣлаго хлѣба, пока оный приметъ на себя темноватый цвѣтъ. Прибавь сахару, корицы,

корку съ одного лимона, и воды сполько, чѣтобъ можно было взварить. Пославъ на слабый огонь и мѣшай безпрестанно, пока мякишь разварится. Тогда панаду естественнѣе должна быть густу; почему взлей на нее доспаечное количество стараго бѣлаго вина; но не допускай вскипѣть, а подавай, когда панада только согрѣется.

Но 154.

Похлѣбки съ поджареннымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

Поджарь слегка мякишь бѣлаго хлѣба такъ, чѣтобъ онъ лишь оцвѣвился; обсыпь мѣлкимъ сахаромъ и води надъ нимъ раскаленную желѣзною лопаткою, дабы немного поджечь его (мариновать). Потомъ изрѣжь это въ мякишь въ куски какого угодно вида. Свари особо полкваршы подслащеннаго молока. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, разведи въ этомъ при яичныхъ желткахъ и вылей на хлѣбный мякишь. Для запаха приправь немного водою изъ поморанцового цвѣта.

Но 155.

Похлѣбка изъ миндальнаго молока.

Положи въ кипящую воду четверть фунта миндаля сладкаго и пять, или шесть миндалинъ горькихъ. Чрезъ нѣсколько минути шелуха начнетъ отслаиваться, когда будешь переть миндалины между пальцевъ. Очистивъ такимъ образомъ миндаль, перемой его. Потомъ толки въ иготи, подливая время отъ времени по немного воды для воспрепятствованія, чѣтобъ не произошло масла. Исполокши, смочи стаканомъ коровьяго молока, которое хорошенько смѣшай съ миндальнымъ тѣстомъ и выжми въ салфетку. Сдѣлай простую похлѣбку изъ сарачинскаго пшена, или вермисели, или бѣлаго хлѣба, и предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, вылей на это миндальное молоко.

No 156.

Похлебка по Тартюфову.

Сдѣлай пуре изъ бѣлаго мяса пшицѣ , поджареннаго на вертелѣ , какѣ то было предписано въ сѣмѣ подѣ No 127, и подправь зеленою шпината (No 24). Разведи эѣмѣ пуре, сколько попотребуеѣся, хорошимъ скоромнымъ бульономъ , или консомомъ; поѣмомъ согрѣвъ , не кипиѣя, вылей на корки бѣлаго хлѣба , немного поджаренныя въ коровьемъ маслѣ . Предѣ шѣмъ , какѣ подаваѣшь на столѣ , прибавь по ложкѣ искрошенныѣ въ видѣ бураковъ моркови и колрабиѣ , коѣорыѣ напередѣ должны быѣть поджарены въ коровьемъ маслѣ , а поѣмомъ сварены въ бульонѣ .

О Г О В Я Д И Н Ъ .

No 157.

Вареная говядина.

Оѣмѣ каѣкого бы мѣсѣа ни быѣлъ кусоѣкъ говяѣдины, должно вынуть изъ него кости и опуѣтаѣть нипѣками , прежде нежели положиѣшь въ горшокѣ . При опуѣшываніѣ нипѣками старайѣся даѣть кусоѣку говяѣдины правильныѣ видѣ , сверху нѣсколько округлыѣ , и эѣта часѣть должна быѣть жирною . Если же взяѣшныѣ кусоѣкъ говяѣдины буѣдетѣ любовина, наѣпекуй его толѣстыми полоѣсками вѣщѣиннаѣ сала , а лучше саломъ гоѣвяжьимъ , и приѣтомъ сѣ почѣкѣ . Подавай на блюѣдѣ , гарнированномъ вокругъ пѣпрушкою въ вѣшѣочкахѣ .

No 158.

Соусъ изъ анчоусовъ для говяѣдины.

Дай полчаса времени вымакиваѣть въ прѣсной водѣ нѣсколькоимъ анчоусамъ , выбери изъ нихъ кости и изрубѣ ихъ; послѣ чего поджарь въ ко-

ровнемъ маслѣ съ небольшимъ количествомъ муки. Смочи бульономъ и прибавь изрѣзанныхъ въ жеребейки маленькихъ приготовленныхъ въ уксусѣ огурчиковъ. Приправь перцомъ и мускатнымъ орѣхомъ. Вари на маломъ огнѣ. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, присовокупи къ соусу немного каперсовъ.

№ 159.

Говядина въ соусѣ томатъ.

Смотри № 36.

№. 160.

Приборъ изъ сырой капусты для говядины.

Въ главѣ о соусахъ находящяся многіе такіе приборы для вареной говядины, которые каждый можешь избрать по своему вкусу.

№ 161.

Говядина въ видѣ миротона.

Изрушай вареную говядину въ тоненькіе ломтики, наблюдая дѣлать это поперегъ волоконъ. Изрѣжь также въ ломтики дюжину луковицъ; поджарь ихъ въ коровьемъ маслѣ, или жирѣ, словленномъ съ похлебки, пока они пожелтѣютъ. Прибавь немного муки, смѣшай хорошею и смочи небольшимъ количествомъ бульона. Приправь солью, перцомъ и малостию уксуса. Вари съ четверть часа, и вылей на расположенные въ блюдѣ ломтики говядины. Пославъ на полчаса въ огонь. Кому угодно, шотъ можешь посыпать это блюдо терпюю хлѣбною коркою.

№ 162.

То же инымъ образомъ.

Возьми блюдо, которое могло бы выдерживать огонь; положи въ него двѣ ложки жюсу, хорошаго бульону, съ коего не былъ бы словленъ жиръ, пепрушки, цибули, капорсовъ, одинъ анчоусъ и очень немного чесноку (все помѣльче

изрубленное), съ достаточнымъ количествомъ соли и перца. Уложи дно блюда ломпиками говядины и вылей на нихъ ту же самую приправу. Накрой блюдо и на легкомъ огнѣ вари съ полчаса.

№ 163.

Крошество изъ вареной говядины.

Изруби какъ можно мѣльче четыре луковичи съ пряными правами; жарь въ коровьемъ маслѣ, пока онѣ почти совершенно ужарятся; прибавь помаложки пшеничной муки и поворачивай на огнѣ, пока они примутъ на себя хорошій колеръ. Смочи бульономъ, полстаканомъ бѣлаго вина; приправь солью и перцомъ. Когда лукъ ужарится, а соусъ сварится, положи туда мѣлко изрубленную говядину. Поставь на четверть часа времени въ легкой огонь. При чемъ, кому угодно, шотъ можешь тогда, какъ подавашъ на столъ, присовокупить ложку горчицы.

№ 164.

Вареная говядина въ видѣ фарша.

Изруби сколько можно мѣльче говядину вмѣстѣ съ варенымъ картофелемъ. Прибавь душистыхъ правъ, коровьяго масла, или жиру и нѣсколько цѣлыхъ яицъ. Смѣшай все это хорошенько и передѣлай въ кашышки, которые поджарь въ каспрюлѣ съ коровьимъ масломъ. Подавай на столъ или просто, или въ какой угодно посудѣ.

№ 165.

Вареная говядина въ видѣ матлота.

Сдѣлай подпалку изъ ложки пшеничной муки съ коровьимъ масломъ; положи въ нее маленькихъ цѣлыхъ луковичъ и дай имъ вполовину ужариться; смочи краснымъ виномъ пополамъ съ скоромнымъ, или постнымъ бульономъ. Потомъ прибавь еще немного коровьяго масла, нѣсколько

грибовъ, соли, перцу и одинъ лавровый листъ. Когда луковицы ужарятся, шо вылей все на положенные въ блюдо ломтики вареной говядины. Поставь блюдо на легкой огонь и дай съ полчаса нагрѣваться.

№ 166.

Говяжій языкъ въ брезѣ.

Отиспи говяжій языкъ, опрѣжь прочь корень онаго и спусти въ кипятокъ, чтобъ легче можно было содрать съ него кожу. Упывай не очень жирнымъ шпекомъ, который напередъ долженъ быть переведенъ на огонь съ душистыми правами, малою долею перца и шерстаго мускатнаго орѣха. Успели дно кастрюли полосками шпека и изкрошенною говядиною; положи сверху сего языкъ вмѣстѣ съ луковичами, петрушкою, базиликомъ, шампіонами, или прюфелями, однимъ листомъ лавровымъ, небольшимъ количествомъ соли и перца. Смочи стаканомъ бѣлаго вина и стаканомъ же бульона. Накрой языкъ полосками шпека и изкрошенною говядиною такъ, чтобъ оный совершенно симъ покрылся. Поставь кастрюлю на легкой огонь, накрой ее, и на крышку насыпь расколенныхъ угольевъ. Дай вариться такимъ образомъ пять или шесть часовъ. Когда языкъ сварится, надрѣжь его вдоль и разложи на блюдѣ. Подавай на столъ съ соусомъ пикантомъ (№ 46), въ который были бы положены изрѣзанные въ тоненькіе полоски огурчики.

Для сего соуса сдѣлай темноватую подпалку, смочи ее происшедшимъ отъ варенія жюсомъ. Выжми сокъ изъ одного лимона, или подпусти немногу уксуса. Взвари соусъ и за нѣсколько времени предъ пѣмъ, какъ подавать на столъ, присоветуй маленькихъ вареныхъ въ уксусѣ огурчиковъ.

No 167.

Говяжій языкъ въ видѣ попьетовъ.

Вымывъ хорошенько языкъ, вари его въ горшкѣ съ говядиною. Когда кожа начнётъ отспаивать, вынь языкъ, сдери съ него оную и дай остынуть. Потомъ изрѣжь его въ тоненькіе ломпики. Обклади каждый кусокъ немного фаршемъ годиво (No 86) и по фаршу води ножомъ, обмоченнымъ въ выпущенномъ яйцѣ. Сверни куски въ шрубочки вмѣстѣ съ полосками шпека, и поджарь на маленькихъ вершелахъ. Когда они почти совершенно ужарятся, брось на шпекъ въ небольшихъ кусочкахъ мякиша бѣлаго хлѣба и дай имъ принявъ на себя хорошій колеръ. Подавай на столъ съ соусомъ пикантъ (No 46).

No 168.

Говяжій языкъ въ бумажкахъ.

Свари языкъ въ брезѣ (см. N 166), изрѣжь его въ нѣсколько толстоватые ломпики, коимъ дай видъ, какой будетъ угодно. Переводи на огнѣ коровье масло съ душистыми правами, мѣлко изрубленными грибами и мякишемъ бѣлаго хлѣба. Покрой симъ съ обѣихъ сторонъ каждый кусокъ и заверни особо въ плотную, напишанную деревяннымъ масломъ бумагу. Послѣ чего жарь на легкомъ огнѣ. Касателью подачи на столъ, можно подавать куски или въ бумажкахъ, или, развернувъ ихъ, выложишь на блюдо.

No 169.

Говяжій языкъ полосками.

Свари языкъ въ горшкѣ до полуспѣла, сдери съ него кожу и изрѣжь въ полоски длиною и толщиною въ палецъ, которые уклади въ каспрюль вмѣстѣ съ мѣлко изрубленными пепрушкою, цибулею и грибами. Приправь солью и перцомъ;

смочи лучшимъ прованскимъ масломъ и вари на небольшомъ огнѣ. При чемъ, кога начнетъ кипѣть, вылей пуда стаканъ бѣлаго вина, и наконецъ прибавь, ежели есть въ запасѣ, немного жюсу; предъ подаваніемъ же на столъ выжми сокъ изъ одного лимона.

Но 170.

Говяжій языкъ экарлатомъ.

Очисти языкъ, вымой, высуши и напри вездѣ полченою селипрою. Положи въ горшокъ вмѣстѣ съ шимомъ, базиликомъ, лавровымъ листомъ и горошчатымъ перцомъ. Сдѣлай въ кипящей водѣ крѣпкой разсолъ, и когда остынетъ, вылей на языкъ такъ, чтобъ онъ имъ покрылся, и дай стоять такимъ образомъ пять, или шесть дней (лѣтомъ менѣе, нежели зимою).—Потомъ вари языкъ въ кваршѣ воды съ шимомъ, базиликомъ, лавровымъ листомъ, перцомъ, марковою, луковицами и шремя гвоздями гвоздики. Прибавь малую долю разсола, и потомъ остуди языкъ въ бульонѣ.

Но 171.

Говяжій языкъ въ гратинѣ.

Вари языкъ въ брезѣ (см. Но 166), или ежели спѣшитъ приготоуленіемъ, то проспо въ горшкѣ; здери съ него кожу, дай остынуть и изрѣжь въ ломшики. Изруби нѣсколько пепрушки, цибули, эспрагону, шри шалоша, капорсовъ и два анчоуса. Переводи на огнѣ въ коровьемъ маслѣ мякишъ бѣлаго хлѣба съ частію изрубленныхъ душистыхъ правъ; успели симъ дно блюда, и на такой слой положи разрѣзанные надвое ломшики языка. Приправь солью, перцомъ, и посыпь сверху рублеными душистыми правами. Далѣе, положи на это еще слой кусочковъ языка, и опять приправь тѣмъ же самымъ сверху. Смочи пополамъ нѣсколькими ложками

бульона и винограднаго вина. Вари, пона на днѣ блюда сдѣлается грашинѣ, ш. е. родѣ густаго сока, и предѣ подаваніемѣ на столѣ прибавѣ темнаго жюса, или бульона.

Но 172.

Говяжій мозгѣ въ терномѣ коровьемѣ маслѣ.

Очисти мозгѣ отѣ спекшейся крови, сдери покрывающую его перепонку и всѣ волокна; потомѣ вымой въ теплой водѣ; положи въ каспрюлю сѣ нѣсколькими полосками щепку, однимѣ лавровымѣ листомѣ, изрѣзанными морковью и луковицами, пучкомѣ пепрушкѣ и цибули; налей пополамѣ сѣ бѣлымѣ виномѣ бульона; приправѣ солью и перцомѣ, и сѣ четверть часа вари на легкомѣ огнѣ. Подавай сѣ чернымѣ коровьимѣ масломѣ, посыпавѣ сверху пепрушкою.

НВ. Что касается до дѣланія чернаго коровьяго масла, то согрѣвай его на огнѣ, пока оно сдѣлается темнымѣ; потомѣ прибавѣ вскипяченнаго особо сѣ солью и перцомѣ уксусу.

Но 173.

Говяжьи мозги въ видѣ маринада.

Вари мозги, какѣ показано въ предыдущемѣ номерѣ. Вынь и дай имѣ отечѣ. Разведи чепыре ложки пшеничной муки въ достаточномѣ количествѣ теплой воды, въ которой напередѣ распустѣ небольшой кусокѣ коровьяго масла. Приправѣ солью, и прибавѣ два збишые цѣлые яйца, и сдѣлай изѣ всего эшаго родѣ шѣста, которое походило бы на весьма густыя сливки. Изрѣжь мозги въ кусочки, вмѣшай ихѣ въ это шѣсто и дай поджаришь. Подавай на столѣ на блюдѣ, посыпавѣ сверху рубленою пепрушкою. — Немного прибавленной въ шѣсто водки дѣлаетѣ его легче и ломче.

№ 174.

Говяжьи мозги въ видѣ матлота.

Свари мозги такъ же, какъ для чернаго масла (см. № 172), только смачивая вмѣсто блага краснымъ виномъ. Когда сварятся, вынь ихъ. Переводи на огнь въ коровьемъ маслѣ маленькія луковицы, пока онѣ примушъ на себя шемноватый колеръ. Тогда посыпь мукою и смочи мозговымъ отваромъ. Далѣе, прибавь нѣсколько грибовъ. Когда рагу сварится, опусти въ него на минупу мозги, выложи на блюдо и взлей рагу. Нужно, чтобъ это кушанье было хорошо приправлено.

№ 175.

Говяжьи мозги съ соусомъ томатъ.

Свари мозги такъ, какъ для чернаго коровьяго масла (см. № 172); потомъ уложивъ на блюдо, вылей на нихъ соусъ томатъ (см. № 36).

№ 176.

Примѣчаніе.

Говяжьи мозги могутъ быть приготовляемы въ разныхъ иныхъ видахъ. Отваръ ихъ одинъ и тотъ же; разница лишь въ соусахъ; и искусный поваръ въ приготовленіи ихъ по вышепредписанному можетъ легко оплестись. Сммотри главу о соусахъ № 29 и далѣе.

№ 177.

Небная говяжья часть филейками.

Мой и чисти небную говяжью часть до тѣхъ поръ, пока, скобля ножомъ, можно будетъ снять кожу ее покрывающую. Очисти все черное и вари въ водѣ. Потомъ изрѣжь филейками, длиною и полщиною въ мизинецъ. Переводи на огнь въ коровьемъ маслѣ лукъ, и когда онъ вполнину ужарится, положи въ него небную часть. Смочи бульономъ и, ежели есть, по небольшимъ количествомъ жюса. Приправь солью, перцомъ

и пучкомъ душистыхъ травъ. Взвари соусъ, и предъ пѣмъ, какъ подавай на столъ, положи въ него немного горчицы.

Но 178.

Небная говяжья тастъ маринированная.

Приготовь сію часть, какъ было предписано выше, изрѣжь въ филейки и маринируй съ солью, перцомъ, головкою чесноку, однимъ лавровымъ листомъ, двумя гвоздками гвоздики и уксусомъ. Замѣси пѣсто изъ пшеничной муки съ ложкою прованскаго масла, небольшимъ количествомъ соли, двумя яичными желтками, со взбитыми бѣлками, или бѣлымъ виномъ. Дай сему пѣсту густоту сливокъ. Положи въ это филейки и дай имъ принявъ хорошій колеръ.

Но 179.

Небная говяжья тастъ, жареная на рашпарѣ.

Маринируй небную часть, уже приготовленную, свареную и изрѣзанную, какъ было сказано предъ симъ, съ прованскимъ масломъ, солью, перцомъ, пепрушкою, цибулю, грибами, малою чесноку и лимоннаго сока. Напишай хорошенько въ маринадъ и покрой мякишемъ бѣлаго хлѣба. Изжарь на рашпарѣ и подавай съ соусомъ пикантъ (см. Но 46).

Но 180.

Говяжьи рубцы, жареные на рашпарѣ.

Вычисливъ хорошенько рубецъ и вымывъ въ водѣ, вари его вмѣстѣ съ морковью, лукомъ, лавровымъ листомъ, чабромъ, малою долею чесноку, соли, перцу, пепрушки и чепырью гвоздками гвоздики. Когда рубецъ сварится, дай сечь съ него водѣ и изрѣжь въ куски, шириною пальца въ чепыре. Маринируй съ солью, перцомъ, цибулей, пепрушкою, та и другая изрубленными, словленнымъ съ бульона жиромъ, или расщеп-

леннымъ коровьимъ масломъ, но не клади ни сколько чесноку. Выжми сокъ изъ одного лимона и хорошенько перемѣшай. Покрой симъ маринадомъ куски рубцовъ и посыпь шершымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба. Поджарь на рашпарѣ, и подавай съ соусомъ пиканомъ или прянымъ (см. No 46 и далѣе).

No 181.

Рубцы въ соусъ Робертовомъ.

Сдѣлай Робертовъ соусъ (см. No 44), и когда онъ вполонину сварится, положи въ него рубецъ, пожъ сваренный, какъ сказано выше, и изрѣзанный въ малыя чешвертинки; дай кипѣть съ полчаса, и подавъ на столъ, прибавь ложку горчицы.

No 182.

Говяжій хвостъ въ пурѣ.

Изрубѣ говяжій хвостъ въ куски, вымой и вари въ горшкѣ, или лучше въ брезѣ, слѣдующимъ образомъ: положи на дно кастрюли изрѣзаннаго въ полоски шпека и нѣсколько крошеной шеляпины, или говядины. Устели сверхъ кусками хвоста и покрой ихъ слоемъ шпека съ сказаннымъ крошевомъ. Присовокупи при моркови, сполько же луковицъ, пучокъ душистыхъ травъ (No 10), соли, перцу и при гвоздѣ гвоздики. Вари на легкомъ огнѣ, и когда сварится, выложи порядкомъ куски хвоста на блюдо и облей пуреемъ изъ чечевицы, или гороха (см. No 69 и 71). Пюре можно также пригошовить съ опшваромъ бреза.

No 183.

Говяжій хвостъ съ соусомъ томатомъ.

Свари говяжій хвостъ по сказанному предъ симъ, и облей его соусомъ томатъ (см. No 36).

№ 184.

Говяжій хвостъ въ матлотѣ.

Изруби говяжій хвостъ въ куски и дай вполвину увариться въ отварѣ. Сдѣлай подпалку изъ муки съ небольшимъ количествомъ коровьяго масла. Смочи бульономъ, ш. е. отваромъ, въ которомъ варился хвостъ, и положи куски онаго вмѣстѣ съ двѣнадцатью луковицами. Присовокупя къ сему два спаканчика бѣлаго вина, пучокъ душистыхъ травъ (№ 10), два гвоздка гвоздики, соли и перцу. Вари на маломъ огнѣ. Когда луковицы сварятся, положи на дно кострюли крошенныхъ корокъ бѣлаго хлѣба, или ломтики онаго, поджаренные въ коровьемъ маслѣ. Сверху сего уложи куски хвоста, и предѣтъмъ, какъ подавать на столъ, облей соусомъ.

№ 185.

Говядина экарлатомъ.

Изрѣжь въ ломтики говяжью любовину, напекуй полстыми полосками свиного сала съ благовонными правами; напри ихъ селипрою, полагая оной 6 золотник. на чешыре, или пяць фунтовъ говядины. Положи любовину въ горшокъ съ исполченнымъ немного мозжевельникомъ, чабромъ, базиликомъ, перцомъ и чешырью гвоздками гвоздики. Посыпь смѣсью $\frac{3}{8}$ фунта соли и $\frac{1}{4}$ фунта сахарнаго песку. (Сія пропорція назначается для 5 или 6 фунтовъ говядины). Положи такой кусокъ, часто переворачивая оный, на недѣлю въ рассолъ. Когда кусокъ такимъ образомъ напишется солью, смачивай его часа два въ холодной водѣ, или только вымой въ водѣ горячей. Заверни въ чистую льняную вешошку и опущай нитками. Вари на легкомъ огнѣ въ водѣ пополамъ съ краснымъ виномъ, луковицы, морковь, пасернакъ, головку чеснока и пучокъ душистыхъ травъ. Когда сва-

рился (на что потребно пять, или шесть часовъ времени), дай остынушь въ томъ же самомъ отварѣ, если это было дѣлано въ горшкѣ. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, очисти у куска врая, сръзавъ у него все некрасное.

№ 186.

Говядина въ брезѣ.

Возьми кусокъ говядины отъ любвины, напекуй толстыми полосками свинаго сала, положи кусокъ въ соразмѣрный величинѣ его горшокъ вмѣстѣ съ морковью, нѣсколькими луковицами и пучкомъ душистыхъ травъ. Фосируй горшокъ нѣсколькими ломпиками щпека и присоवочни половину шелячьей поджилки. Приправь солью, крупно исполченнымъ перцомъ и двумя гвоздками гвоздики. Смочи отваромъ и спаканомъ бѣлаго вина. Накрой плотно и вари на маломъ огнѣ. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, слови жиръ, и вынувъ кусокъ на блюдо, обложи его вокругъ зеленью. Или, если кто желаетъ употребить такую говядину въ видѣ холоднаго, то должно отварить ее процѣдить и осуживать, пока оный превратится въ желе. Симъ желе надлежитъ кусокъ обложитъ.

№ 187.

Говядина по модѣ.

Сдѣлай подпалпу изъ ложки пшеничной муки съ коровьимъ масломъ. Когда подпалка приметъ на себя хорошій колеръ, переведи въ ней кусокъ говядины отъ любвины; смочи бульономъ; присоवочни разсѣзанныхъ вдоль морковей, нѣсколько луковичъ, соли, перцу и пучокъ душистыхъ травъ; вари на маломъ огнѣ, и предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, слови жиръ.

№ 188.

Жареный говяжий завитокъ, т. е. реберная часть.

Очисти говяжий бокъ, оставивъ только главную кость онаго; избежь его и обваляй въ ковровѣ маслѣ, которое прежде должно бытъ расплнено и въ коемъ былъ бы переведенъ мякишъ бѣлаго хлѣба, и поджарь на слабомъ огнѣ. На сіе, смотря по толщинѣ бока, пребуется полчаса, или при четверти часа времени.

Изжаренный такимъ образомъ бокъ, или завитокъ можно подавать съ соусомъ пиканомъ, въ который были бы положены вареные въ уксусѣ огурчики (№ 166); съ анчоуснымъ масломъ (№ 11); съ соусомъ помашомъ (№ 36); съ луковымъ пуре (№ 72).

№ 189.

Завитокъ или бокъ въ брезѣ.

Нашпекуй бокъ полстыми полосками свиного сала. Устели кастрюлю ломпиками шпека и рубленой шеляпиной; положи сверху сего бокъ, а сверху него опять шпекъ съ рубленой шеляпиной. Прибавь разрѣзанной вдоль моркови, четыре луковицы, пучокъ душистыхъ травъ, два гвоздика гвоздики, соли и перцу; смочи большимъ спакакомъ бульона и полспаканомъ бѣлаго вина; вари на маломъ огнѣ. Когда сварится, слови жиръ, опять увари и выложи на завитокъ. Края блюда укрась морковью.

№ 190.

Филейная говяжья часть въ брезѣ.

Вмой ее и вари, подобно записку, въ брезѣ, напыкай спичками и обвяжи нитками, дабы имѣла она пріятный видъ; послѣ чего вари на маломъ огнѣ. Когда сварится, слови съ опшара жиръ, процѣди; вари опять, и предъ шѣмъ, какъ подавать на столъ, прибавь анчоуснаго масла

Пар. Пов. Ч. I.

(No 11), или ложку помашнаго мармелада (No 21). Сюда можно положить также маленьких вареных въ уксусъ огурчиковъ.

No 191.

Битая говядина по натуральному.

Изрѣжь филейную часть говядины полосками въ палецъ толщиною, или, если угодно, можно взять и иную какую либо часть, только чтобъ была она нѣжна, безъ жилъ и жиру, и избежь ее. Вымажь дно широкой, очень плоской кастрюли небольшимъ количествомъ коровьяго масла, уложи въ ней куски битой говядины, и поставь на огонь, чтобъ ихъ хорошенько охватило онымъ; сними кастрюлю; выложи куски на блюдо, и на каждый изъ нихъ положи по кусочку величиною съ простой орѣхъ коровьяго масла, смѣшаннаго съ душистыми правами, солью, перцомъ и свѣжимъ лимоннымъ сокомъ. Облей отваромъ, въ коемъ говядина варилась.

No 192.

Битая говядина съ картофелемъ и разными иными приправами.

Приготовь и свари куски битой говядины, какъ было сказано предъ симъ; на каждой изъ такихъ кусочковъ положи по немногу коровьяго смѣшаннаго съ душистыми правами масла, и обложи блюдо изрѣзанными вдоль картофелями, поджаренными въ коровьемъ масле, пока примутъ хорошій колеръ.

Сію говядину можно готовить также и съ анчоуснымъ масломъ, или подавай съ соусомъ помашъ (No 36).

No 193.

Жареная филейная часть говядины.

Очисти такую часть, и давъ ей хорошій видъ, вздѣнь на вершелъ. Когда она поджарится, подавай съ соусомъ пикантъ (No 46), или

соусомъ помажь (№ 36). Разумѣется, что соусъ долженъ быть подаваемъ особо въ соусницѣ.

№ 194.

Жареная говядина вообще.

Часть говядины должно вздѣть на вертелѣ вдоль костей шакъ, чтобъ кусокъ находился въ равновѣсїи, и жарить не доводя до изсушенїя, оборачивая вертелъ единообразно.

Такую говядину надлежитъ подавать съ сказанными предъ симъ соусами.

№ 195.

Говядина брезированная.

Нашпекуй кусокъ лучшей говядины полстыми полосками свиного сала, обернутыми душистыми травами съ пряностями. Устели дно жаровни (braisière) шпекомъ и тонкими ломтиками шелячьяго сѣбѣа. Положи на это кусокъ говядины, и покрой шпекомъ же съ обрѣзками говядины и пшицѣ. Далѣе, присоветуй нѣсколько морковей и луковицъ, пучокъ душистыхъ травъ, немного перцу, гвоздики и соли. Смочи брызгалкою бѣлаго Бордосскаго вина, полспаканомъ водки, и на небольшомъ огнѣ вари въ накрытой жаровнѣ (braisière). Кому угодно имѣть кусокъ такой говядины горячїй, должно взваръ свободить отъ жира и поварить съ ложкою помазнаго мармелада (№ 21). Ктожъ напрошивъ захочетъ имѣть его холоднымъ, должно приложить въ жаровню одну шелячью изрѣзанную на шрое, или начешверо поджилку, и словивъ съ шварѣ жиръ, процѣдить. При чемъ, ежели шварѣ окажется мушнымъ, очисти оный посредствомъ личнаго бѣлка. Остуди въ фаянсовой чашѣ, и когда произойдетъ желе, обложи имъ кусокъ говядины.

No 196.

Крошево изъ жареной говядины.

Изкроши какъ можно мѣльче жареную говядину. Подпали въ коровьемъ маслѣ ложку лучшей муки; переведи въ этомъ крошево, смочи ошваромъ бреза, ежели оный есть, или бульономъ и спаканомъ блага вина. Приправь солью, перцомъ и мѣлко изрубленными душистыми правами. Подавай съ корками поджареннаго въ коровьемъ маслѣ блага хлѣба, которыми должно увлечь кругомъ блюдо, или яйцами, правильно усыпавъ ими крошево.

No 197.

Крошево по Тулузски.

Изкроши помѣльче два мозга, вареныхъ въ водѣ, съ жареною говядиною; перемишай крошево съ растопленнымъ анчоуснымъ масломъ и шрема, или чепырма желтками; приправь солью, перцомъ и напершымъ мускатнымъ орѣхомъ. Подблай изъ сего средней величины шарики, которые попомъ обваляй въ шерпомъ хлѣбномъ мякишѣ, и переведи на огнѣ въ коровьемъ маслѣ, пока они примушъ на себя прекрасный колеръ. Подавай сухіе, или съ соусомъ шомать (No 36).

No 198.

Крошево по мѣщански изъ говядины.

Подпали полложки лучшей муки въ коровьемъ маслѣ, смѣшай съ этимъ крошево; смочи бульономъ пополамъ съ винограднымъ виномъ; приправь солью, перцомъ, мускатнымъ орѣхомъ, головкою чесноку и пучкомъ душистыхъ травъ. Вари, пока смочка выпрѣетъ. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, прибавь ложку Прованскаго масла.

Ежели варить недолго жареную говядину, то дѣлается она жестка; но ежели вареніе на

легкомѣ огнѣ продолжишь, то говядина размякнетѣ, сдѣлается нѣжнѣе, и поелику больше напичивается приправами, то будетѣ вкуснѣе.

№ 199.

Говядина по Шампеноазски.

Вари въ горшкѣ кусокѣ говяжей груди, пока она сварится вполонину; вынь изѣ горшка, дай ей опечь и ошпынуй. Нашпекуй толстыми кусками свиного сала, завернутыми въ благовонныя травы, и вздѣнь на вершелѣ. Положи на сковороду маринада, составленнаго изѣ уксуса, соли, перца, мускатнаго орѣха, рубленой луковицы и обтершой лимонной корки, и облей симѣ маринадомѣ сказанную грудь, которую, когда довольно сварится, вскипяши на легкомѣ огнѣ въ маринадѣ, къ коему подбавь хорошаго бульона, или, ежели есть въ запасѣ, нѣсколько ложекѣ жюсу (№ 4).

№ 200.

Битокѣ съ виномѣ мадерою.

Очистивѣ филейную часть говядины, изрѣжь ее въ ломтики равной величины и сплюсни поварскимѣ ножомѣ. Распни въ кастрюлѣ очень немного коровьяго масла и положи въ него бишки, посыпавѣ оныя солью и перцомѣ. Нужно, чтобѣ огонь былѣ сильной подѣ кастрюлею, въ которой, когда бишки пообжарятся съ одной стороны, обороти ихѣ на другую: однакожь не давай слишкомѣ обжариваться, и въ поспребномѣ случаѣ снимай съ огня кастрюлю. Потомѣ влей въ нее бѣлаго вина, и лучше мадеры. Вари на сильномѣ огнѣ съ небольшимѣ количествомѣ желе, ежели оный есть, и вылей на бишки.

Но 201.

Говяжья реберная часть съ луковымъ пуре.

Вари говяжью реберную часть или бокъ въ брезѣ (см. Но 189), и когда сварится, уложи на блюдо, облей шемнымъ луковымъ пуре, которое смочи отваромъ бреза. (Въ разсужденіи луковаго пуре смотри Но 72).

Но 202.

Говяжья ребреная часть по откупщицыну.

Нашпекуй сію говяжью часть приправленнымъ свинымъ саломъ. Распони въ кашпюль кусокъ коровьяго масла, и давъ кашпюль спояшь на довольно сильномъ огнѣ, положи въ нее ребреную часть съ солью и перцомъ. Потомъ, когда сія часть пообжарится съ обѣихъ сторонъ, постепенно уменьшай огонь и дай слегка вариться. Послѣ чего вынувъ, положи на блюдо. Между тѣмъ переведи въ бульонъ изрѣзанные въ ломпики маленькіе огурчики вареные съ уксусомъ, и вылей это на часть.

Вмѣсто огурчиковъ можно развести въ ошварѣ ложку шомашнаго мармелада (Но 21).

Но 203.

Реберная говяжья часть по Марсельски.

Положи такую часть въ кашпюлю съ чернымя ложками Прованскаго масла и поставивъ на сильной огонь, оборачивай почаще, пока мясо оцвѣтитъ. Послѣ чего поставь кашпюлю на огонь послабѣе и дай мясу вариться. По свареніи выложи его сухое на блюдо. Между тѣмъ заготовь большія луковицы, которыя разрѣжь надвоѣ, а пошомъ въ тоненькіе ломпики. Подбавь въ кашпюлю еще немного Прованскаго масла, и когда оно согрѣется, положи лукъ для поджаренія. и по принятіи имъ на себя хорошаго колера, присоветуй

нѣсколько ложекъ уксусу, или горчицы, соли, перцу, немного бульону и вылей все на пригосовленную часть говядины.

Б А Р А Н И Н А.

№ 204.

Бараньи почки на спиткахъ.

Содравъ съ почекъ кожу, разрѣжь ихъ надвоѣ, не перерѣзывая совершенно. Возьми ихъ на спички, дабы отдѣленные части не могли соединиться. Напри дно кастрюли коровьимъ масломъ, положи почки и поспавъ ее на сильной огонь. Поворачивай почки, и когда онѣ зажарятся, уклади на блюдо, положивъ на каждую по кусочку коровьяго масла, смѣшаннаго съ душистыми шпавями, или масла анчоуснаго. Напослѣдокъ выжми сокъ изъ одного лимона.

№ 205.

Жареные бараньи языки.

Очисти почки и свари ихъ въ горшкѣ, сдери кожу и разрѣжь надвоѣ, не перерѣзывая совершенно. Подсоуши въ Прованскомъ маслѣ съ петрушкою, грибами шампіонами, цибулею и одною чесноковицею, мѣлко изрубленными, солью и перцомъ. Панируй съ мякишемъ бѣлаго хлѣба и поджарь. Подавай съ соусомъ пикантъ (см. № 46 и далѣе.)

№ 206.

Бараньи языки въ брезѣ.

Очисти и вымой языки; потомъ оскобливъ, напекуй приправленнымъ свинымъ саломъ. Фонсируй кастрюлю ломтиками шпеку и обрѣзками говядины; положи сверху языки и покрой

ихъ шпекомъ. Присовокупи нѣсколько морковей и луковицъ, соли и перцу, два гвоздка гвоздики, пучекъ душистыхъ правъ и немного шершаго мускатнаго орѣха; смочи бульономъ и вари на самомъ легкомъ огнѣ. Когда языки сварятся, вынь ихъ и разложи на блюдѣ, которое содержи шеплымъ. Вскипяти отваръ и въ минушу подаванія на столъ прибавь маленькихъ изрѣзанныхъ въ полоски огурчиковъ и капарсовъ и вылей на языки.

№ 207.

Бараньи языки въ грапинѣ.

Вари ихъ пополамъ въ бульонѣ съ бѣлымъ виномъ, съ пучкомъ душистыхъ правъ, двумя шалопами, головною очень мѣлко изрубленнаго чеснока, двумя гвоздками гвоздики, солью и перцомъ. — Расположи на блюдѣ, которое могло бы выдержатъ огонь, фаршъ, сдѣланный ихъ мякиша бѣлаго хлѣба, шпека, или коровьяго масла, двухъ желшковъ изъ сырыхъ яицъ, рубленыхъ пепрушки и цибули, соли, перца и ложки жюса или бульона, все хорошо перемѣшаннаго. Поставь блюдо на горячую золу, дабы дать грашину завязаться. Дай стечь съ языковъ маслу, или жиру, расположи ихъ на грапинѣ, и облей сверху отваромъ.

№ 208.

Говяжьи хвосты въ видѣ пуре.

Ихъ должно варить въ брезѣ, составленномъ изъ ломтиковъ шпека, обрѣзковъ баранины, луковицъ, моркови, пучка душистыхъ правъ, соли, перца и шершаго мускатнаго орѣха (см. № 195.) вразсужденіи того, какъ должно дѣлать брезъ; смочи небольшимъ количествомъ бульона и вари на очень слабомъ огнѣ. Когда хвосты сварятся, вынь ихъ поосторожнѣе, уложи на блюдѣ и облей пуреемъ изъ

чечевицы, гороха, или арпишоковъ (см. No 69, 70 и далѣе.)

Хвосты можно подавать также съ соусомъ томатъ (No 36), или на цикорей; но во всѣхъ такихъ случаяхъ употребляй основаніе вареннаго, служащаго къ приготовленію пуре, цикорію, или соусы.

No 209.

Бараньи хвосты жареные.

Возьми бараньихъ хвостовъ, сваренныхъ какъ было сказано предъ симъ; переведи ихъ или въ словленномъ жирѣ, или Прованскомъ, или коровьемъ маслѣ; обсыпь сколько можно толще перпою коркою бѣлаго хлѣба, и попомъ жарь на весьма слабомъ огнѣ. Подавай съ равигомомъ (No 61.)

No 210.

Бараньи хвосты съ саратинскимъ пшеномъ.

Возьми бараньихъ хвостовъ, вареныхъ въ брезѣ (см. No 186), и вымывъ въ нѣсколькихъ водахъ пшено, дай ему въ небольшомъ количествѣ бульона надшреснуться; прибавь опшвару отъ бреза, не славливая съ него жиру; вари изподволь на слабомъ огнѣ; выложи на дно блюда сарачинское пшено, а сверхъ него положи хвосты, и покрой пшеномъ же.

No 211.

Бараньи мозги.

Сии мозги не споль вкусны, какъ шелячи; однако ихъ можно приготовить пѣмъ же самымъ образомъ (см. No 251 и 252).

No 212.

Бараньи ножки по пулетному.

Возьми вываренныхъ бараньихъ ножекъ и вымой; очисти на нихъ ошавшуюся шерсть

особливо же обрѣжь косму волосовъ, находящуюся при раздвоеніи копыта. Вари ихъ въ бланъ (№ 26). Нужно, чѣшобъ онѣ варились на весьма слабомъ огнѣ. Когда сварятся, вынь ихъ и опдѣли полстшыя коспи. Попомъ вари опваръ съ грибами, изрѣзанными начетверо, мѣлко изрубленною пепрушкою, солью, перцомъ, шершымъ мускатнымъ орѣхомъ и большою ложкою темнаго жюса (№ 7), ежели оный естъ въ запасъ, а за наимѣнѣмъ его, съ бульономъ и кускомъ коровьяго масла. Согрей ножки въ соусъ, и предъ шѣмъ какъ подаватьъ на столъ, положи шуда завязку изъ двухъ, или прехъ яичныхъ желтцковъ и сокомъ изъ одного лимона, или малостию уксуса.

№ 213.

Бараньи ножки по Сент-Менегульски.

Свари ножки въ водѣ, освободи ихъ отъ полстшыхъ костей; положи въ каспрюлю съ хорошимъ кускомъ коровьяго масла, цибулею, пепрушкою, изрубленною головкою чесноку, солью и перцомъ. Вари, пока соусъ почти совершенно уварится. Вынь ножки и дай остынуть; переведи ихъ въ оставшемся соусѣ, обсыпь шершою коркою бѣлаго хлеба и поджарь. Подавай съ соусомъ пиканъ (№ 46).

№ 214.

Бараньи ножки съ граатинонъ.

Возьми бараньихъ ножекъ, вареныхъ какъ было сказано въ № 212, и сдѣлай грапинъ по показанному для бараньихъ языковъ (см. № 207.)

№ 215.

Котлеты по натуральному.

Очисти котлешы и избей ихъ вожемъ. Напри дно каспрюли коровьимъ масломъ и, положивъ котлешы, пославъ на сильной огонь.

Оборачивай кошлешы и осперегайся, чѣшбѣ онѣ не высохли. Подавай съ сокомѣ, кошпорый онѣ изѣ себя дадушѣ.

№ 216.

Котлеты, обсыпанные тертою хлѣбною коркою и поджаренные.

Очисти кошлешы, вынувѣ всѣ коспи, исключая ребрышка; съ конца ребрышка сръжь мясо. Избей кошлешы. Расшопи коровье масло съ душистыми правами, окуни въ него кошлешы и обсынь шершою коркою бѣлаго хлѣба. Жарь на нѣскольکو сильномѣ огнѣ, опасаясь, чѣшбѣ хлѣбѣ не сжегся. Впрочем жарь не долго и подавай сухими.

Вмѣсто того, чѣшбѣ кошлешы окунашь въ коровье, можно окунашь ихъ въ деревянное масло.

№ 217.

Котлеты съ луковымѣ пуре.

Приготовивѣ кошлешы, переведи ихъ въ топленомѣ коровьемѣ маслѣ; смочи жюсомѣ (№ 4), или, за неимѣниемѣ онаго, бульономѣ; но въ послѣднемѣ случаѣ прибавь моркови, луковицѣ, пучокѣ душистыхъ правѣ, соли, перцу и два гвоздка гвоздики. Вари на очень маломѣ огнѣ. Расположи кошлешы на блюдѣ въ видѣ вѣнка, а въ средину онаго положи луковой пуре (см. № 72.)

№ 218.

Котлеты съ пуре изѣ тетевицы.

Они приготовляются точно такѣ же, какѣ было сказано предѣ симѣ; только въ средину вѣнка, вмѣсто луковаго, кладется сочевичное пуре.

№ 219.

Котлеты съ соусомѣ томатѣ.

Свари по сказанному выше и выпѣ кошлешы для уваренія ошвара. Послѣ чего остудивѣ

онѣй немного, положи кошлешы и обсыпь мякишемъ бѣлаго хлѣба. Оспуди кошлешы. Въ оспашовѣ варева разбей чепыре яйца, окуни въ это кошлешы и вторично обсыпь ихъ мякишемъ хлѣбнымъ. Напишай ихъ посредствомъ кисточки теплымъ коровьимъ масломъ, и усыпь сколько можно мѣльче толченого хлѣбною коркой. Жарь на слабомъ огнѣ. Подавай съ соусомъ поманиѣ (№ 36).

№ 220.

Бараньи уши фарсированныя.

Очисти и вымой хорошенько бараньи уши; сvari въ бланѣ (№ 26), и когда онѣ достигнутъ надлежащей степени уваренія, по вынь ихъ изъ варева и дай съ нихъ оному опечь. Нафарсируй уши варенымъ фаршемъ (№ 96); обмокни ихъ въ распопленномъ коровьемъ маслѣ, и покрой мякишемъ бѣлаго хлѣба. Оставшееся коровье масло смѣшай съ двумя цѣлыми яйцами. Приправь солью, крупно исполченнымъ перцомъ и шерпымъ мускатнымъ орѣхомъ. Въ пригопшвленныхъ такимъ образомъ яйцахъ обваляй уши и со всѣхъ сторонъ обсыпь ихъ шерпымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, поджарь на жаровнѣ, пока уши примутъ пріятный колеръ. Впрочемъ это блюдо должно подавать сухимъ кушаньемъ, украшеннымъ поджаренною пшрушкою.

№ 221.

Баранья шея по Сентъ-Менегульски.

Изруби баранью шею въ куски и сіи куски вари въ брезѣ съ шонкими ломшиками свиного сала, морковью, луковицами, пучкомъ душистыхъ травъ, солью, перцомъ и шерпымъ мускатнымъ орѣхомъ. Смочи отваромъ, или водою. Вари на маломъ огнѣ, и когда куски сварятся, обмокни ихъ въ распопленное коровье

масло; приправь солью и перцомъ; обсыпь мякишемъ бѣлаго хлѣба. Жарь на маломъ огнѣ, почаству оборачивая. Подавай на столъ съ соусомъ пикантъ (No 46.)

No 222.

Рагу изъ баранины.

Изрѣжь баранье плечо въ ломтики. Сдѣлай подпалку изъ одной ложки пшеничной муки съ коровьимъ масломъ. Обваляй въ этомъ мясо; смочи бульономъ; приправь солью, перцомъ, пучкомъ душистыхъ правъ и одною луковицею съ вопкнутыми въ нее двумя гвоздками гвоздики. Когда баранина вполовину сварится, слови жиръ съ опвара. Переведи на огнѣ въ коровьемъ маслѣ колрабію, пока она приметъ на себя хорошій колеръ, и выложи эшо на баранину. Потомъ, предъ тѣмъ какъ подавашъ на столъ, прибавь немного зженаго сахару.

No 223.

Нога баранины, вареная въ водѣ.

Ногу баранины нашпекуй полстшими полосками свиного сала, обернушаго въ мѣлко исполченныя душистыя правы, съ головкою чесноку, солью, перцомъ, шершымъ мускатнымъ орѣхомъ и однимъ анчоусомъ; обвяжи нитками и положи въ жаровню (braisière) съ нѣсколькими ломтиками свиного сала сверху. Прибавь морковей, луковицъ, пучокъ душистыхъ правъ и соли. Смочи водою столько, чшобы нога покрылась оною. Вари по крайней мѣрѣ шри часа, и когда сварится, сними нитки, положи ногу баранины на блюдо и обсыпь оное кругомъ зеленью.

No 224.

Баранья нога въ брезѣ.

Нашпекуй ногу баранины свинымъ саломъ, приправленнымъ какъ сказано выше. Положи на

дно жаровни шонкіе ломпики шпеку и обрѣзовѣ св говядины; на эшо баранью ногу, а сверхѣ нее морковей, луковицѣ и пучокѣ душистыхъ правѣ. Приправѣ солю, крупно исполченнымѣ перцомѣ и шершымѣ мускатнымѣ орѣхомѣ. Непосредственно самую ногу обложи еще поненькими ломпиками шпеку; смочи очень немного бульономѣ. Вари на самомѣ слабомѣ огнѣ шесть, или семь часовѣ. Подавай св укипѣвшимѣ опваромѣ.

№ 225.

Баранья грудина по Сент-Менегульски.

Положи на дно настрюли шпека, а сверху онаго нѣсколько крошева отѣ окорока, или говядины. На эшо положи хорошо очищенную баранью грудину. Кѣ сему присоветуни двѣ, или три моркови и столько же луковицѣ, пучокѣ душистыхъ правѣ, соли, перцу и два гвоздка гвоздики. Смочи ложкою бульона и вари на весьма слабомѣ огнѣ. Когда баранья грудина сварится такимѣ образомѣ, опними отѣ нее кости; приправѣ немного солю и перцомѣ. Облей коровьимѣ масломѣ и обсыпѣ шершымѣ бѣлымѣ хлѣбомѣ. Поджарѣ на маломѣ огнѣ. Потомѣ подавай на столѣ св соусомѣ пиванѣ (№ 46).

№ 226.

Баранья грудина св шпинатомѣ, цикоріей и проч.

Изрѣжь грудину вѣ правильные куски; вари, какѣ было сказано предѣ симѣ, и когда сварится, шо опварѣ увари хорошенько, гласируй имѣ куски, и подавай на столѣ на цикорей, шпинатѣ и проч. (см. № 95).

Эшо кушанье можно подаватѣ шочно такимѣ же образомѣ и поджаривѣ.

№ 227.

Баранье плето въ брезѣ.

Изломай кости въ баранинѣ обухомъ поварскаго ножа и вари въ брезѣ подобно тому, какъ было о семъ предписано въ № 224. Подавашъ это на столъ должно гласированное или увареннымъ вгустое опваромъ, или на цикорей, шпинатъ, или луковомъ пюре.

№ 228.

Баранье плето съ сарацинскимъ пшеномъ.

Вари баранье плечо съ морковьями, луковицами, пасернакомъ, пучкомъ душистыхъ травъ, солью, перцомъ и двумя гвоздками гвоздики. Когда сварится, развари въ опварѣ четверть фунта сарацинскаго пшена (должно, чтобъ оно было въскольго густо). Прибавь немного карамели (см. № 20), или, ежели угодно, приправленнаго пряностями коровьяго масла. Положи плечо на блюдо и покрой его совершенно пшеномъ. Ежелижъ не будетъ употреблено вышесказаннаго коровьяго масла, то посыпь на пшено наскобленнаго сыру. Накрой блюдо поршнюю сковородою, а на нее положи разозженныхъ угольевъ: ибо пшено не легко привимаешъ на себя колеръ. Подавай съ соусомъ шоматъ особо.

№ 229.

Баранье плето фаршированное.

Вънь изъ плеча всѣ кости, сколько можно расплостай его и покрой какимъ угодно фаршемъ. Обсыпь сверху грибами и вареными въ укусѣ маленькими огурчиками, крупно изрубленными. Покрой опять немного фаршемъ. Скашай плечо, заверни въ чистую вешонку и вари въ небольшомъ количествѣ бульона съ пучкомъ душистыхъ травъ, морковью, лукомъ, солью, перцомъ и двумя гвоздками гвоздики. Слови

сѣ опвара жирѣ; увари его, ежели нужно. Приправь ложкою жюса (№ 4), или двумя яичными желтками. Подавай на столѣ въ соусницѣ.
№ 230.

Крошево изъ жареной баранины.

Очистивъ баранину отъ жилъ и кожи, изрубь ее сколько можно мѣльче вмѣстѣ сѣ варенымъ карпофелемъ. Сдѣлай подпалку изъ полложки муки въ коровьемъ маслѣ; переведи въ эпомъ крошево; смочи бульономъ, или основаніемъ варева; приправь солью, перцомъ и шерпымъ мускатнымъ орѣхомъ. Вари на очень слабомъ огнѣ цѣлый часъ. Незадолго предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, распусти въ эпомъ сѣ яйцо величиною кусокъ коровьяго масла. Обсыпь сверху яйцами, и вокругъ обложи ломтиками поджареннаго бѣлаго хлѣба.

№ 231.

Крошево жареной баранины сѣ грибами.

Изкроши грибы и баранину особо, потомъ смѣшай вмѣстѣ. Впрочемъ поступай какъ было сказано выше.

№ 232.

Тожѣ крошево сѣ пряностями.

Изкроши отдѣльно баранину, шесть большихъ шампіоновъ, шесть шалоповъ, горсть кореньевъ пепрушки, щепоть эстрагону и смѣшай все вмѣстѣ. Послѣ чего поступи по сказанному выше.

№ 233.

Шарики изъ жареной баранины.

Изкроши жареную баранину, каштаны и вареный въ водѣ говяжій мозгъ, каждую вещь особо, сѣ солью и уксусомъ. Смѣшай все вмѣстѣ. Приправь солью и перцомъ сѣ весьма мѣлко изрубленными душистыми травами. Замѣси на прѣхъ яичныхъ желткахъ и передѣлай въ боль-

шіе шарики, которые вымажь яйцомъ. Послѣ чего переводи въ расплавленномъ коровьемъ маслѣ, пока опѣвѣются. Подавай съ соусомъ томатъ (см. No 36).

ЯГНЯТИНА.

No 234.

Языки, уши, мозгъ и ножки ягняты.

Сии вещи приготавливаются точно такъ же, какъ и бараньи (см. No 209, 211 и 212).

No 235.

Ягняты плетики съ трюфелями.

Изъ двухъ ягнячьихъ плечиковъ вынь совершенно всѣ кости; приправь внутри солью, перцомъ и небольшимъ количествомъ тертого мускатнаго орѣха; также нашпекуй внутри кусочками трюфелей. Опрокинь оба плечика одно на другое. Дай мясу видъ сплюснутаго шара и шей края нитками. Нашпекуй одно изъ плечиковъ тонкими кусочками свиного сала, и оными же уложи поверхность въ видѣ какой нибудь фигуры, на прим. розы и проч. Устели дно кастрюли ломшиками шпена и обрѣзками шеляшины, а на это положи выше-сказаннымъ образомъ приготовленную ягнятину. Присовокупи три моркови, столько же луковицъ, пучокъ душистыхъ травъ, спаянъ бульону, стаканъ бѣлаго вина, соли, перцу и кожу съ трюфелей. Накрой кастрюлю какъ можно плотно и вари на маломъ огнѣ часа два. Когда сварится, вынь ягнятину, выдерни нитки и положи на блюдо. Послѣ чего, словивъ съ отвара жиръ, процѣди, увари, ежели нужно, и вылей на блюдо.

Пар. Пов. Ч. I.

№ 236.

Ягнятъя грудинка по Сент-Менегульски.

Она готовится точно такъ же, какъ и баранья (см. № 225.)

№ 237.

Жареная ягнятина по Швейцарски.

Переднюю часть ягнятины со стороны кожи напыкай тонкими полосками свиного сала; другую же сторону, вымазавъ коровьимъ масломъ, обсыпь першымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Приправь солью, перцомъ и весьма мѣлко рубленую пепрушкой. Обверни это часть большимъ листомъ бумаги, дабы ее не слишкомъ скоро обхватило огнемъ. Жарь, и когда поужарится, сними съ огня и, не развертывая, обсыпь еще першымъ бѣлымъ хлѣбомъ ту же самую сторону; но уже не завертывая части въ бумагу, а приставь просто къ сильному огню, дабы оцвѣтилась. Подавая на столъ, окропи лимоннымъ сокомъ.

№ 238.

Бланкетъ изъ ягнятины.

Изкроши ногу, или какуюнибудь иную часть жареной ягнятины. Переведи изрѣзанные на четверо грибы въ коровьемъ маслѣ, и когда будутъ расплываться, присоветуй болѣе, или менѣе муки, смотря по количеству дѣлаемаго бланкета. Мѣшай, дабы все хорошенько соединилось. Смочи жюсомъ (№ 7), или, по недостатку онаго, бульономъ. Приправь солью, перцомъ, нерублеными пепрушкой и цибулями. Положи крошево въ кастрюлю и на маломъ огнѣ вари съ полчаса. За минушу предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, прибавь два яичныхъ желтка, хорошенько размѣшивая, дабы не свернулись. Впрочемъ въ бланкетъ можно выдавить еще сокъ изъ полу-лимона.

№ 239.

Котлеты изъ ягнятины.

Ихъ можно готовитьъ во всѣхъ видахъ, описанныхъ въ спашь о баранинѣ (см. № 215 и далѣе.)

№ 240.

Ягнятина съ саратинскимъ пшеномъ.

Оная готовится точно такъ же, какъ и шеляпина со пшеномъ.

№ 241.

Котлеты изъ ягнятины съ сыромъ пармезаномъ.

Приготовивъ котлеты, переведи ихъ въ расплавленномъ коровьемъ маслѣ и усыпь перпыми бѣлымъ хлѣбомъ и сыромъ пармезаномъ. Збей два цѣлыхъ яйца, вымажь ими котлеты и опянь усыпь пѣмъ же. Жарь въ коровьемъ маслѣ. Подавай на столъ или сухіе, или съ соусомъ поматъ.

№ 242.

Ягняты ножки въ соусѣ томатъ.

Приготовь и вари ягнячьи ножки, какъ было описано въ № 233. Когда сварятся, выложи на блюдо и облей соусомъ поматъ (№ 36.)

№ 243.

Ягняты ножки маринованныя.

Приготовивъ ножки, вари такъ же, какъ было сказано предъ симъ, и вынувъ большія кости, обмочи въ вареномъ маринадѣ (№ 62); дай ошечь и обваляй въ пѣстѣ для пряженія (№ 88).

№ 244.

Мозги и языки ягняты.

Они готовятся точно пѣмъ же образомъ, какъ и бараньи (см. № 205 и 211.)

Т Е Л Я Т И Н А .

№ 245.

Телятѣи ноги по натуральному.

Очистиwb шелячѣи ноги и вымыwb, вари ихъ вѣ горшкѣ; а подавай съ соусомъ, состояннымъ изъ уксуса, бульона, соли, перца и весьма мѣлко рубленныхъ душистыхъ правъ.

№ 246.

Телятѣи ноги по Пулетову

Свариwb ноги, вынь изъ нихъ кости и изрѣжь на нѣсколько кусковъ. Потомъ положи вѣ кастрюлю съ коровѣимъ масломъ грибовъ, пучокъ душистыхъ правъ, полголовки чеснока, два шалаша (сѣи послѣднѣе изрубивъ сколько можно мѣльче), два гвоздика гвоздики, соли и перцу. Согрѣй на огнѣ. Прибавъ немного муки. Смочи пополамъ бѣлымъ виномъ и бульономъ; кипящи на маломъ огнѣ, и когда укипитъ до половины, подпусти при яичныхъ желтка, соку лимоннаго, винограднаго, или немного уксусу, и смѣшай хорошенько вѣ кастрюлѣ, которую напередъ должно снять съ огня.

№ 247.

Телятѣи ноги жареныя.

Вари ихъ вѣ горшкѣ съ водою, опдѣли кости и изрѣжь вѣ куски, которые потомъ маринируй съ уксусомъ, солью и перцомъ, кускомъ замѣсеннаго съ мукою коровѣяго масла, чеснокомъ, шалашомъ, пепрушкою, цибулею, чабромъ, базиликомъ и однимъ листомъ лавровымъ. Сей маринадъ долженъ быть варимъ прежде. Вынь шелячѣи ноги, когда онѣ хорошо напишаша маринадомъ; посыпь мукою и жарь. Подавай съ пепрушкою.

№ 248.

Телячья голова по натуральному.

Возьми шелячью голову, хорошо очищенную и вымытую, опусти ее въ кипящую воду и дай ей лежать тамъ по крайней мѣрѣ полчаса, наблюдая сниматьъ почаще пѣну. Послѣ чего вынь и положи въ холодную воду, чтобы остыла. Опними верхнюю челюсть до глазъ, а также до глазъ освободи и верхнюю часть головы отъ костей; мясо же устрой такъ, чтобы голова сколько можно лучше сохранила прежній видъ свой, и обверни въ чистую льняную вешешку, которую обвяжи нитками. (Не худо, прежде нежели завернешь такимъ образомъ шелячью голову, натереть ее ломпиками свѣжаго лимона.) Для сваренія же размѣшай въ водѣ большую щепоть муки пшеничной, или картофельной; присоветуй кусокъ коровьяго масла, или свиного сала, луку, пасернаку, моркови, большой пучокъ душистыхъ травъ, соли и перцу, и ошпарки отъ лимона, коимъ была натираема голова, только безъ сбмачекъ. Потомъ положи шелячью голову въ кипящую воду, снимай пѣну, и когда голова сварится такимъ образомъ, подавай съ какимъ угодно прянымъ соусомъ особо.

№ 249.

Телячья голова фаршированная.

Выбери изъ шелячьей головы всѣ кости такъ, чтобы это было примѣтно сколько можно меньше. Вынувъ такимъ образомъ кости, вымочи шелячью голову въ холодной водѣ, и потомъ вари, наблюдая, чтобы голова сколько можно лучше сохранила видъ свой. Выложи въ холодную воду, вынь, дай спечь водѣ и на легкомъ огнѣ опали ошпарки шерсти. Между шѣмъ заготовь годиво, которое есть родъ фарша. Когда это будетъ смочено такъ,

чтобъ при четверти долей промокло, то положи въ эомъ фаршъ довольно обыкновенныхъ поваренныхъ приправъ, мѣлко изрубленныхъ пепрушки и шалопа. Симъ фаршемъ начинивъ шелячью голову, надлежитъ дать ей приличный видъ, т. е. зашить разрѣзы, происшедшіе отъ вынута изъ нее костей. Приготовивъ такимъ образомъ голову, напри ее свѣжимъ лимономъ. Возьми чистую льняную ветошку, уклади ее тонкими ломпиками свиного сала; положи на это сало голову, и обвернувъ шожъ ветошкою, обвяжи нитками шакъ, чтобъ надлежащій видъ головы не обезобразился; положи въ кашпрюлю, вылей въ нее позель и бушылки съ двѣ горскаго вина. Телячью голову должно держать при часа между двухъ огней (это значить, что, поставивъ кашпрюлю на жаръ, надлежитъ шакже и на кашпрюльную крышку насыпать раскаленныхъ угольевъ). Послѣ сего вынь голову, обрѣжь нитки, и спустивъ на блюдо, выложи на нее нижеписанное рагу. — Когда нѣтъ особой печи, въ которой надлежало бы опваривать голову, то въ замѣну сего положи въ кашпрюлю по порядочному куску коровьяго масла и свиного или вешчиннаго сала, 3 большія моркови, 4 шожъ большія луковицы, 2 гвоздка гвоздики, 3 листа лавровыхъ, немного шмину и 3 изрѣзанныхъ въ ломпики лимона, изъ коихъ были бы вынуты всѣ сѣмячки. Жарь все это, и когда пообжарится, вылей на это двѣ бушылки горскаго вина; приправь солью и перцомъ. Послѣ чего вари, снимая пѣну, и положи въ это приготовленную вышесказаннымъ образомъ голову.

Но 250.

Телятъя голова по Сент-Менсгульски.

Возьми шелячью голову, приготовленную по натуральному (см. Но 248.); сдѣлай соусъ изъ

куска коровьяго масла, полуложки пшеничной муки, соли, перца, трехъ яичныхъ желтковъ, уксуса, или лимоннаго сока. Смѣшавъ все это вмѣстѣ, прибавь немного бульона. Послѣ чего дай соусу увариться, дабы онъ былъ гуще. Облей симъ соусомъ шелячью голову и обсыпь шершымъ бѣлымъ хлѣбомъ; потомъ вымажь хорошенько коровьимъ масломъ и опять обсыпь шершымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Наконецъ, поставь въ печь, чтобъ она приняла пріятный колеръ. — Такимъ образомъ приготовленную голову должно подавать на столъ съ соусомъ пикантъ (№ 46).

№ 251.

Телятъ мозги въ матлотъ.

Вымой хорошенько два шелячьихъ мозга, здери съ нихъ плевы и очисти скипѣвшуюся кровь. Вари ихъ въ водѣ пополамъ съ уксусомъ, солью и перцомъ. Подпали въ коровьемъ маслѣ полложки пшеничной муки, и въ сей подпалкѣ переведи шампіоны, или какіе угодно грибы съ маленькими луковичами. Смочи мозговымъ отваромъ и спаканомъ винограднаго вина. Прибавь соли, перцу и пучокъ душистыхъ травъ. Увари соусъ и присовокупи къ оному, дабы загустить его, ложку виннаго жюсу (№ 5).

№ 252.

Телятъ мозги въ брезѣ.

Въ кипящей водѣ, съ небольшимъ количествомъ уксуса, вымой два очищенныхъ отъ перепонокъ шелячьихъ мозга. Положи на дно кастрюли тонкіе ломпики свиного сала; смочи спаканомъ бѣлаго вина; присовокупи двѣ изрѣзанныхъ моркови, двѣ луковичы, два гвоздика, пучокъ душистыхъ травъ, соли и перцу. Вари на слабомъ огнѣ, и когда довольно уварится, подавай на столъ.

No 253.

Телятѣи мозги поджаренные.

Изрѣжь въ куски мозги, сваренные такъ, какъ для машлоша и бреза (см. No 251 и 252), (однакожь должно сказать, что второе приготовленіе предпочтительнѣе), и окунувъ прежде въ уксусъ съ солью и перцомъ, напρι попомъ шѣстомъ для пряженія (No 91) и выложи на согрѣтую слегка сковороду. Подавай на столъ усыпавъ сверху немного поджаренною пепрушкою.

No 254.

Телятѣи мозги по Пулестову.

(См. No 212); въ черномъ коровьемъ маслѣ (см. No 15); съ соусомъ шомашъ (см. No 36.) — Должно при семъ вообще замѣтить, что образъ варенія мозговъ всегда одинаковъ.

No 255.

Телятѣи уши по Сент-Менегульски.

Вываривъ шелячѣи уши, очисти ихъ хорошенько. Помомъ уложи дно кастрюли тонкими ломпиками вѣпчиннаго сала; положи на это уши, смочи опваромъ пополамъ съ бѣлымъ виномъ; присоवочупи нѣсколько ломпиковъ лимона, обрѣзавъ совершенно всю корку и вынувъ съ мячѣи, нѣсколько пряныхъ кореньевъ и пучокъ душистыхъ шравъ; вари на маломъ огнѣ. Когда уши сварятся, дай стечь съ нихъ опвару, обмокни въ расплавленное коровье масло и обваляй въ перцомъ мякишъ бѣлаго хлѣба. Послѣ чего обваляй въ яичныхъ желткахъ и опять обсыпь першымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Положи на сковороду и ужарь. — На столъ подавай съ соусомъ пицаиъ (см. No 46 и слѣд.)

No 256.

Телятѣи уши по Неаполитански.

Возьми шелячѣи уши, сваренныя какъ было сказано въ предыдущей статьѣ (по Сент-Мене-

гульски). Сдѣлай фаршъ изъ мякиша бѣлаго хлѣба, молока и наскобленнаго Пармезанскаго сыра. Уваривай, безпрестанно оборачивая кастрюлю, пока смѣсь згустится. Попомъ при-
совокупи немного коровьяго масла и четыре яичныхъ желтка. Смѣшай все хорошенько и наполни этимъ шелячи уши. Далѣе, окуни ихъ въ расплавленное коровье масло и обсыпь першымъ бѣлымъ хлѣбомъ пополамъ съ першымъ же сыромъ, и поджарь немного.

№ 257.

Т е л я т і й я з ы к ъ .

Телячій языкъ разными манерами можетъ быть приготовленъ точно такъ же, какъ описано сіе въ № 166 и слѣдующихъ за нимъ.

№ 258.

Телячи черева () по натуральному.*

Вымачивай шелячи черева въ кипящей водѣ четверть часа, потомъ выложи въ холодную воду и дай опечь. Послѣ чего вари шелячи черева со шпекомъ, бѣлымъ виномъ, небольшимъ количествомъ бульона, луковицею ушканною гвоздикой, пучкомъ душистыхъ травъ, солью и перцомъ. (Надобно замѣшить, что вареніе должно быть производимо на маломъ огнѣ). Когда шелячи черева сварятся такимъ образомъ, то увари ошваръ, и по увареніи онаго положи въ него маленькихъ вареныхъ въ уксусѣ огурчиковъ и прибавь весьма немного уксусу. Подавай на столъ въ видѣ соуса.

(*) Слово *черева* употреблено здѣсь вмѣсто *рубцы*, какъ обыкновенно выражаются наши соотечественники.

№ 259.

*Телятъи терева по Востогному, или по
Индѣйски.*

Свари ихъ какъ было сказано предъ симъ; вынь; опварѣ увари хорошенько, и потомъ присоवочупи къ нему немного шемновашаго жюса и большую щепоть порошка Каріева (№ 17).

№ 260.

Телягій хвостъ по Сент-Менегульски.

Разруби шелячій хвостъ на два, или на три куска, опрѣзавъ прежде конецъ онаго; вари его нѣсколько минушъ въ кипящей водѣ. Потомъ положи куски въ кастрюлю съ нѣсколькими тонкими ломтиками ветчиннаго сала; подлей бульону и спаканчикъ бѣлаго вина; присоवочупи къ сему пучокъ душистыхъ травъ, луковицу съ вопкнутыми въ нее шремя гвоздками гвоздики, двѣ моркови и одинъ изрѣзанный пастернакъ, соли, крупно истолченнаго перцу, ломтиковъ лимона, обрѣзавъ съ него всю кожу и вынувъ сѣмязки. Вари на маломъ огнѣ. Опварѣ увари, не славливая съ него жиру, и для лучшаго сгущенія онаго присовочупи къ нему при личныхъ желтка, хорошенько взмѣшивая. Когда это варено немного пооспынетъ, положи въ него куски шелячьяго хвоста и немедленно обсыпь ихъ шерпыми бѣлыми хлѣбомъ; положи на фаянсовое блюдо и дай охвацишься огнемъ. Подавай на столъ съ соусомъ пиванъ (см. № 46).

№ 261.

Телятъи потки жаренныя.

Ежели шелячьи почки будутъ жарены на вертелѣ, то ихъ можно употреблять въ фаршъ изрубивъ вмѣстѣ съ саломъ оныхъ и смѣшавъ съ изрубленными же особо благовонными травами и поджаренными въ коровьемъ маслѣ грибами, солью и перцомъ. Эшотъ фаршъ обычно-

венно згущаютъ яичными желтками. — Переводи на огонь въ коровьемъ маслѣ ломтики бѣлаго хлѣба, пока они получатъ хорошій колеръ, и положи на нихъ слой вышесказаннаго фарша полциною въ палецъ. Обсыпь першымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, вымажь яичными желтками и опять обсыпь тѣмъ же. Послѣ чего поджарь на рашпарѣ.

№ 262.

Телятъя печеньъ брезированная.

Нашпекуй телячью печонку большими кусками, или лучше сказать полешками полосками вѣщиннаго сала. Успели также дно наспрюли ломтиками вѣщиннаго сала. Положи на это печень вмѣстѣ съ морковью, пучкомъ душистыхъ травъ, луковичами ушыканными гвоздикою, першымъ мускатнымъ орѣхомъ, солью и крупно исполченнымъ перцомъ. Покрой шожъ ломтиками вѣщиннаго сала. Смочи бульономъ и двумя стаканчиками бѣлаго, или краснаго вина; къ чему присовокупи ломтики лимона безъ кожи и сѣмечекъ, или подпусти немного ренскаго уксусу. За недоспашкомъ бульона можно смочить водою, а вино замѣнить полустаканомъ уксуса. Вари на маломъ огнѣ. Когда печень сварится такимъ образомъ, увари опваръ, словивъ напередъ жиръ съ онаго, который должно употребить для смоченія прежде заготовленной подпалки. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, присовокупи рубленыхъ вареныхъ въ уксусѣ маленькихъ огурчиковъ.

№ 263.

Жаренье и панированные телятъя котлеты.

Переводи котлеты на огонь часъ въ Прованскомъ маслѣ съ рублеными душистыми травами, солью, перцомъ, небольшимъ количествомъ

лимоннаго сока и душоного уксуса. Тогда какъ панировашь, ш. е. обсыпашь першымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, переведи въ маринадѣ; опянь обсыпь шѣмъ же; прижми ладонью, чѣтобъ обсыпка лучше приспала и дабы кошлешы получили пріятнѣйшій видѣ. Жарь ихъ на легкомъ огнѣ. Подавай сухіе, или съ соусомъ по равиготному (№ 61).

№ 264.

Телятъи котлеты въ бумажкахъ.

Переведи кошлешы какъ было сказано предѣ симъ; пошомъ присовокупи къ сему одну раздавленную чесноковицу. Обверни каждую кошлешку особо напишанною деревяннымъ масломъ бумагою; обсынь першымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба и облей оспашкомъ маринада, ш. е. шѣмъ, въ чемъ они переводились; обклади ломпиками вѣштиннаго сала. Покрой каждую кошлешку вдвое сложенною писчею бумагою, и обрѣзавъ у нее углы, согни шакъ, чѣтобъ масло не могло выпечь; при чемъ оберни ея основаніе ребрышка или спички и обвяжи полштою ниткою. Жарь на слабомъ огнѣ шакъ, чѣтобъ бумага не згорѣла, и такимъ образомъ подавай на столѣ.

№ 265.

Телятъи котлеты по Ліонски.

Нашпекуй кошлешы изрѣзанными въ полоски свинымъ саломъ, анчоусами и вареными въ уксусѣ огурчиками. Положи на часъ времени въ маринадѣ, составленный изъ чистаго деревяннаго масла, соли, крупно шолченаго перца, пепрушки, цибули и мѣлко изрубленныхъ шалоповъ. Вари ихъ въ эшомъ маринадѣ на легкомъ огнѣ; обклади ломпиками вѣштиннаго сала. — Положи въ кашпрюлю немного коровьяго масла, замѣсеннаго съ счепощю муки, пепрушки, цибули и рублеными шалопами. Поставъ кашпрюлю на

нѣсколько минушѣ на огонь, часто оборачивая оную. Смочи основаніемъ варева, съ котораго напередѣ долженъ быть словленъ жиръ; загустити, вылей подѣ коплешы, и предѣ шѣмъ какъ подавашъ на столѣ, присовокупи лимоннаго соку.

№ 266.

Телятъя грудина въ бланѣ.

Вымывъ грудину, изрѣжь ее въ куски; послѣ чего переводи въ коровьемъ маслѣ съ почкомъ душистыхъ шравъ, грибами, сморчками, щепотью лучшей муки, солью и крупноисполченнымъ перцомъ. Смочи бульономъ. Когда грудина сварится, вылей на нее три яичныхъ желшка, разведенныхъ сливками.

№ 267.

Телятъя жилы съ зеленымъ горохомъ.

Очистивъ и вымывъ телятъя жилы, изрѣжь ихъ въ куски, пообжарь въ коровьемъ маслѣ, къ которому должно присовокупить довольно пшеничной муки. Смочи бульономъ. Приправь опваромъ и пучкомъ душистыхъ шравъ; но не клади соли, пошому что бульонъ уже соленъ. Когда грудина вполовину сварится, присовокупи зеленый горохъ и кусокъ сахару; а предѣ шѣмъ, какъ подавашъ на столѣ, сбей со сливками три яичныхъ желшка.

№ 268.

Телятъя грудина съ фаршемъ.

Обруби у грудины концы реберныхъ костей и опдѣли шупѣ верхнее мясо отъ нижняго, дабы помѣстить фаршъ, который долженъ быть сдѣланъ слѣдующимъ образомъ: изруби помѣльче полфунша телятъяго сѣрка и столько же вымя, и перемѣшай хорошенько вмѣстѣ съ мѣлко изрубленными пепрушкою и шалотами, солью, крупно исполченнымъ перцомъ и испертымъ мускатнымъ орѣхомъ, шремя или че-

пырью сырыми яичными желтками; смѣшай хорошенько и начини эшимъ грудину. Запей мясо, дабы фаршъ не вывалился. Устели каспрюлю ломшиками вешчиннаго сала, положи на эпо грудину и покрой пошъ ломшиками вешчиннаго сала; къ чему присовокупи морковей, луковицъ (изъ которыхъ въ одну должны бытъ вопкнушы два гвоздна гвоздики) и пучокъ душистыхъ травъ. Смочи бульономъ и спаканомъ бѣлаго вина. Вари при часа на слабомъ огнѣ. Когда грудина сварится такимъ образомъ, сдѣлай подпалку, которую смочи опшваромъ грудины. Соусъ увари и прибавъ въ него ложку жюса, ежели оный есть, или, за неимѣніемъ его, лимоннаго соку.

№ 269.

Телятъя грудина съ пуре.

Изрубѣ грудину въ куски, вымой и вари въ хорошемъ бульонѣ съ изрѣзаннымъ въ шонкіе ломшики вешчиннымъ саломъ, пучкомъ душистыхъ травъ, получесноковицею, перцомъ и, по причинѣ соленнаго свиного сала, малымъ количествомъ соли. Когда сварится такимъ образомъ, подавай на столъ съ пуре чечевичнымъ, или изъ зеленого гороха. Для пригосовленія такихъ пуре употребляй опшваръ грудины (см. № 69 и слѣд.)

№ 270.

Телятъи жилы поджаренныя.

Очисти изрѣзанныя въ куски телячьи жилы. Ростопи въ каспрюлѣ коровьяго масла и приведи въ ономъ сказанные куски. Когда они такимъ образомъ напишуются имъ, положи въ него добрую ложку лучшей муки. Поворачивай каспрюлю, чтобъ мука удобнѣе могла смѣшаться съ масломъ. Смочи достаточнымъ количествомъ бульона; положи немного соли, крупно шолченаго перца, изрѣзанныхъ въ жеребѣчки

грибовъ и пучокъ душистыхъ нравъ. Когда все сварится, вынь жилы,ними каспрюлю съ огни и подбей въ нее при яичныхъ желтка. Послѣ чего для остуженія вылей соусъ въ фарисовую чашку. Обваляй въ этомъ жилы, обсыпь перпыымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, вымажь цѣлыми сбитыми яйцами, опять обсыпь перпыымъ бѣлымъ хлѣбомъ и поджарь на легкомъ огнѣ.

№ 271.

Телятъ жилы съ Каріевымъ порошокомъ по Индѣйски.

Приготовь жилы какъ было сказано выше; положи поболѣе коровьяго масла и сполько же нежирнаго изрѣзаннаго въ тонкіе ломпики шпена, которые обдѣлай въ квадрапы, или дай имъ какую нибудь иную правильную фигуру. Приправь довольнымъ количествомъ Каріева порошка (№ 17). (Лучше, ежели приправа будетъ покрѣпче, производя во рту острый вкусъ). Подъ конецъ положи въ это рагу нижнія части аршишковыхъ, или маленькихъ вареныхъ напередъ при четверти часа луковицъ. Не славивай жира, увари соусъ, и предъ тѣмъ, какъ подавать, подбей яичныхъ желтковъ.

Вмѣстѣ съ симъ кушаньемъ подаютъ хлѣбъ изъ сарачинскаго пшена, который дѣлается слѣдующимъ образомъ: Развари въ бульонѣ, или простой водѣ пшено, считая онаго по четверти на каждыя чепыре шарелки; наливай на него бульона количество, какое попребно только для того, чѣмбъ пшено лишь разварилось. Дай оному на сирѣ опечь. Вымажь внутренность каспрюли коровьимъ масломъ, наполни ее вышесказаннымъ образомъ приготовленнымъ пшеномъ, и держи нѣсколько времени на слабомъ огнѣ, чѣмбъ пшено пообсушилось. Пошомъ поставь

каспрюлю въ печь, и когда сей хлѣбъ довольно испечется, выложи его на блюдо.

Но 272.

Телятъи жилы съ кари по Американски.

Приготовь жилы какъ было сказано выше; но соусъ непосредственно предъ подачею на столъ завяжи двумя ложками помашнаго мармелада. (Но 21).

Но 273.

Телятъя грудь, или жилы по Нѣмецки.

Оставь грудь цѣлую, или изрѣжь ее въ куски; изрѣжь также жилы; вари между ломшиковъ вешчиннаго сала съ пучкомъ душистыхъ травъ, нѣсколькими прѣными кореньями, солью и перцомъ; смочи пополамъ бульономъ съ бѣлымъ виномъ. Сдѣлай подпалку изъ полложки муки съ коровьимъ масломъ; смочи сказаннымъ опваромъ; присовокупи два анчоуса, двѣ печени вареныхъ домашнихъ пшницъ, пепрушки, все это изрубивъ помѣле, и загусти соусъ.

Но 274.

Телятъе плето фаршированное.

Вьнь изъ шелячьяго плеча кости, не прогая верха. Возьми часть мяса и столько же шпека и изруби для фарша; къ чему присовокупи нѣсколько яицъ, збишихъ съ благовонными травами, весьма мѣлко изрубленною чесноковицею, перцомъ и, по причинѣ шпека, малостию шпека. Положи плечо такъ, чтобъ сторона съ кожею была внизу, и мясистую часть покрой слоемъ фарша. На эшотъ слой положи нарѣзаннаго ломшиками вешчиннаго сала, полоски языка брезированнаго, пожъ вареныхъ въ уксусъ огурчиковъ, кусочки прюфелей, пшичей хлупи, и все это покрой опять слоемъ фарша. Сверни плечо, соединяя хорошенько мясо; уклади ломшиками вешчиннаго сала и опушай нипками; обверни

лоскутомъ полошна соразмѣрнымъ его величинѣ и сшей. Успели дно брезовой каспрюли ломшиками шпека, положи на это плечо, и присовокупив изломанныя кости, ошпиковавъ говядины, ежели есть, расколотую шелячью ногу, морковей, луковицъ, изъ коихъ одна должна быть напыкана премо гвоздками гвоздики, большой пучокъ душистыхъ правъ, соли и перцу. Смочи бульономъ, или водою и спаканомъ бѣлаго вина. Вари на слабомъ огнѣ, и когда плечо сварится, вынь его, дай ошечь и оспуди. Пропусти варевомъ сквозь не очень частую вѣшную, не выжимая оной. Вылей его опять въ каспрюлю, разбей два цѣлыхъ яйца, которыя смѣшай хорошенько съ желе, и приправь, ежели еще не довольно было приправлено. Пославъ каспрюлю опять на огонь и вскипятив; потуши огонь и дай кипѣть слегка полчаса. Послѣ чего процѣди вѣпорично и оспуди; при чемъ, когда завяжешься, обложи имъ плечо, снявъ съ него обершку.

№ 275.

Телятъ плечо по Эстуфадову.

Положи въ горшокъ шелячье плечо съ небольшимъ количествомъ бульона, ломшиками лимона безъ корки и сѣмечекъ, или двумя ложками эспрагоннаго уксуса, чепырю изрѣзанными морковями, шестью луковицами, изъ коихъ одна должна быть напыкана двумя гвоздками гвоздики, головкою чесноку, солью, перцомъ и большимъ пучкомъ душистыхъ правъ. Накрой крышкою и спай оной замажь шѣстомъ. Вари на маломъ огнѣ, или пославъ на три часа въ печь. Попомъ, словивъ съ варева жиръ, упарь.

№ 276.

Телятина жареная.

Нашпекуй ее вѣшчиннымъ саломъ и жарь долго на легкомъ огнѣ. Нужно, чтобъ она жарясь

не высохла. И шавъ, во избѣжаніе потери сока, должно, когда она будетъ на вертелѣ, прикладываясь слегка ко всѣмъ частямъ поверхности разожженную желѣзную лопатку: отъ чего мясо запекшись, сохранитъ внутри сокъ свой.

Но 277.

Телятина жареная по Лангедокски.

Позапеки ее раскаленною желѣзною лопаткой. Положи въ прошивень маринадъ, составленный изъ Прованскаго масла, лимоннаго сока, или уксуса, двухъ анчоусовъ, соли и перца; смачивай шеляшину симъ маринадомъ почаще, и когда она такимъ образомъ ужарится, подавай на столъ съ оставшимся въ прошивѣ, словивъ съ него только напередъ излишній жиръ.

Но 278.

Бланкетъ изъ телятины.

Переведи шеляшину съ кускомъ коровьяго масла и рублеными пепрушкою и цибулею; положи немного муки; смочи бульономъ; приправь солью, перцомъ и першымъ мускатнымъ орехомъ; ежели есть, присокоуни грибовъ, которые когда сварятся, положи въ соусъ крошеную шеляшину и держи въ печи близъ устья. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, прибавь при яичныхъ желткахъ, немного лимоннаго соку, или уксусу.

Но 279.

Телятина въ желе.

Возьми чешыреугольный кусокъ шеляшины, напекуй его свинымъ саломъ, вешчиною и трюфелями, ежели они есть; положи въ кастрюлю обложенный ломтиками вешчиннаго сала, вмѣстѣ изъ разбишыми костями шеляшины, обрѣзками шеляшины или домашнихъ птицъ, шелячьею расколошею ногою, двумя морковями, двумя луковичами, пастернакомъ, пучкомъ душистыхъ травъ, солью и крупно

исполченнымъ перцомъ. Смочи бульономъ, или водою и большимъ спаканомъ блага вина. Кипяти, снимай пѣну и увари опварѣ. Когда шеляпина сварится такимъ образомъ, вынь ее и дай остынуть. Поступай съ опваромъ или варевомъ шавъ, какъ было предписано въ спашѣ варева для фаршированного плеча (см. № 274). Прежде нежели шеляпина остынетъ, дай ей хорошій видъ, который сохрани, положивъ ее въ жомъ. Послѣ чего уложи желеемъ.

№ 280.

Телятина въ бумажкахъ.

Изрѣжь шеляпину въ шонкіе ломпики, копорые потомъ обрѣжь четвероугольно. Сплюсни каждый кусокъ посредствомъ повареннаго ножа, ш. е. уколачивая ихъ онымъ, и покрой годинкомъ, или всякимъ инымъ говяжьимъ фаршемъ. Скатай куски и оберни ломпиками вешчиннаго сала, привязавъ ихъ ниткою. Вздень на вершелъ, заверни въ бумагу, и уставъ вершелъ для жаренія. Далѣе, вымажь такія бумажки или иначе называемые попѣшты вешчиннымъ саломъ и дай имъ на яркомъ огнѣ оцѣшиться. Подавай съ соусомъ пиканъ. (См. № 46, 47, 48).

№ 281.

Риссоль или пряженецъ изъ телятины.

Изрѣжь въ самые мѣлкіе жеребейки жареную шеляпину, переведи на огнѣ съ коровьимъ масломъ, рублеными петрушкою и цибулею; брось сченошь муки и смочи бульономъ. Уваривай эшотъ соусъ, пока онъ пристанетъ къ мясу. Тогда содержащееся въ каштрюлѣ вылей на тарелку, чшобъ остыло. Замѣси пѣсто изъ муки, коровьяго масла, воды и соли; раскатай его пошонѣ и положи мясо небольшими отдѣльными одна отъ другой кучками, копорыя накрой по

помѣ помѣ же раскашаннымъ помѣ; за-
щипи края и поспавъ въ печь. — Можно со-
грѣшь также и ошпатокомъ крошева.

№ 282.

Телятій сѣбѣ въ его соку.

Возьми кусокъ сѣба хорошо обрѣзаннаго и
нѣсколько полсшаго; напекуй помѣстыми же
полосками вѣшчиннаго сала; переведи на огнѣ въ
коровьемъ маслѣ, чтобъ принялъ колеръ. По-
томъ на весьма маломъ огнѣ вари въ собствен-
номъ его соку. Подавай на столъ въ кашпрюлѣ
сѣ симъ же самымъ сокомъ, словивъ сѣ него
жиръ.

№ 283.

*Передняя четверть телятины, жареная
сѣ душистыми травами.*

Очистивъ сію часть, напекуй тонкимъ
шпекомъ. Маринируй ее два, или при часа сѣ
петрушкою, цибулею, грибами, чабромъ, бази-
ликомъ, двумя шалашами, головкою чесноку,
(все это мѣлко изрубленными) солью, крупно
истолченнымъ перцомъ и шерпымъ мускат-
нымъ орѣхомъ, Прованскимъ масломъ и лимон-
нымъ сокомъ, или нипочкою эспрагоннаго ук-
суса. Посади сказанную часть на вершелъ, по-
крой ее ошпатокомъ маринада, и оберни въ вы-
мазанную коровьимъ масломъ бумагу. Жарь на
весьма слабомъ огнѣ. Когда часть ужаришся
такимъ образомъ, подними ножомъ душистыя
правы, которыя прильнушъ и къ мясу и къ бу-
магѣ, дабы положишь въ кашпрюлю сѣ двумя
ложками жюсу, или стаканомъ хорошаго буль-
ону, кускомъ замѣсеннаго на мукѣ коровьяго
масла, лимоннымъ сокомъ, или вержюсомъ, или
уксусомъ. Дай соусу на огнѣ завязаться. По-
ложи яичный желтокъ въ малую долю распла-
вленного коровьяго масла, смѣшай хорошенько и

вымажь эшимъ верхъ шелячьей часпи, которую попомъ, не снимая съ вершела, усыпь шершымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и дай на сильномъ огнѣ оцѣвѣ-
тишься. Подавай на столъ съ описаннымъ
выше соусомъ.

Но 284.

Телятина съ запахомъ осетрины.

Смотри образъ приготовленія такого мяса во
Второй Часпи сшапью: *Заготовление въ прокъ.*

Но 285.

Г о д и в о.

Смотри Но 86.

Но 286.

Телятъе рагу съ саратинскимъ пшеномъ.

Смотри Но 84.

Но 287.

Телятъи мозги по Маицески.

Они приготовляются точно такъ же, какъ и
говяжьи. (См. Но 172).

С В И Н И Н А.

Но 288.

И з в ѣ с т і е.

Есть множество приготовленій разныхъ ча-
стей свинины, которыя составляютъ особен-
ный родъ торговли; такія приготовленія рѣдко
дѣлаются самими хозяевами дома. Ихъ справед-
ливо почищаютъ лучше покупать у такъ назы-
ваемыхъ колбасниковъ, которые для производ-
ства дѣлая ихъ вдругъ много, пошому прода-
ютъ дешевле. И такъ ограничимся въ отно-
шеніи къ свининѣ сказать только то, что при-
надлежитъ собственно къ повариѣ. Но какъ въ

деревняхъ и во многихъ городахъ, гдѣ нѣтъ такъ называемыхъ колбасниковъ, бьютъ для домашняго употребленія въ годъ одну, или нѣсколько свиней: то и намѣренъ я въ особенной главѣ, подѣ названіемъ *Колбасничество*, описать дѣйствія главнѣйшія и употребительнѣйшія, производимыя надъ свиногою. Впрочемъ за нужное нахожу также предувѣдомить, что въ поварнѣ не должно употреблять свиного мяса, усѣяннаго бѣлыми, или розовыми желвачками; потому что такое мясо составляетъ снѣдь тяжелую, неудобосваримую для желудка.

№ 289.

Свиныя ноги по Сент-Менегульски.

Возьми свинныя вареныя ноги (*), обваляй ихъ въ распопленномъ коровьемъ маслѣ, и приправивъ солью и перцомъ, обсыпь шершымъ бѣлымъ хлѣбомъ, такъ чтобы произошелъ слой онаго пополице. Поджарь на легкомъ огнѣ, и подавай на столъ въ соусницѣ.

№ 290.

Свиныя уши по Сент-Менегульски.

Вари ихъ въ бульонѣ пополамъ съ краснымъ, или бѣлымъ виномъ, съ морковью и луковицами, (изъ коихъ одна должна быть напыхана твездикою), большимъ пучкомъ душистыхъ травъ, крупно исполченнымъ перцомъ и солью. Когда уши сварятся, дай имъ остынуть. Послѣ чего вымажь ихъ распопленнымъ коровьимъ масломъ, и обсыпь шершымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Потомъ вымажь збишыми яйцами и вторично обсыпь шершымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Поставь въ обыкновенную печь, чтобы прообжарились. Подавай на столъ съ ремуладомъ № 49.

(*) Смощри № 310 касательно варенія оныхъ.

No 291.

Свинья уши съ пуре.

Свари ихъ какъ было сказано выше, и подавай на столъ на пуре сочевичномъ, или изъ зеленого гороха. (См. No 69, 71).

No 292.

Жареные котлеты изъ свинины.

Приготовь ихъ какъ обыкновенные котлеты и дай имъ хорошій видъ. Жарь на легкомъ огнѣ. На столъ же подавай съ соусомъ Робершовымъ. (См. No 44).

No 293.

Свинные мозги.

Ихъ должно готовить такъ же, какъ и щелячи. (См. No 251 и дал.).

No 294.

Свиной хвостъ съ пуре.

Вари ихъ какъ и уши съ пуре (No 291), и подавай на столъ съ пуре изъ чечевицы, или зеленого гороха.

No 295.

Свинья почки съ бѣлымъ виномъ.

Сдѣлай подпалку изъ коровьяго масла съ малымъ количествомъ муки; переведи въ ней искрошенные свинья почки съ солью, крупно истолченнымъ перцомъ, испертымъ мускатнымъ орѣхомъ, петрушкою и мелко изрубленными шалотами. Послѣ чего смочи бѣлымъ, а если угодно, то и краснымъ виномъ. На послѣдокъ, для згущенія соуса, прибавь спертаго съ мукою коровьяго масла.

No 296.

Жареный хлѣбъ съ свинимъ саломъ.

Разрѣжь у двухъ бѣлыхъ хлѣбовъ верхушки, нащипуй тонкими ломпиками вепчиннаго сала; послѣ чего изрѣжь хлѣбъ въ тонкіе куски, об-

валяй въ збишыхъ яйцахъ и жарь на легкомъ огнѣ. Подавай на столъ или сухимъ, или съ какимъ угодно соусомъ.

№ 297.

Жареный поросенокъ.

Совершенно очищенного поросенка выпотроши и начини спеціями, кои должны состоять изъ коровьяго масла, душистыхъ травъ, соли, перца и мускатнаго орѣха, а также нѣсколькихъ ломпиковъ лимона безъ кожи. Надѣвъ слегка голову, плеча и лядвіи для того, чтобъ при жареніи кожа не разпреснулась. Жарь обмазывая почаще Прованскимъ масломъ, дабы кожа была жестка и приняла хорошій колеръ.

№ 298.

Поросенокъ фаршированный.

Вынь изъ поросенка всѣ кости, исключая головы, кошорую должно оставить въ надлежащемъ ей видѣ. Распловивъ, положи на противень кожею внизъ и покрой фаршемъ, состоящимъ пополамъ изъ свиного сала и пелячьей печени. Эпошъ фаршъ приправъ солью, перцомъ, гвоздикомъ, шолченымъ мускатнымъ орѣхомъ, небольшимъ количествомъ рубленыхъ шалфея и базилика. Покрой эпошъ слой фарша изрѣзанною въ тонкія полоски вепчиною, свинымъ саломъ, прюфелями, говяжьимъ языкомъ по экарлашному приготовленнымъ (№ 170) и пр. Сшей поросенка шавъ, чтобъ онъ принялъ прежній свой видъ; заверни въ чистую ветошку съ нѣсколькими лиспами шалфея, лавровыми, базиликовыми, и нѣсколькими ломпиками свиного сала. Положи на сковороду; облей бульономъ пополамъ съ бѣлымъ виномъ; къ чему присоветуемъ немного соли и перцу. Вари на весьма слабомъ огнѣ. Пошомъ сними съ огня и дай поостынуть, дабы зжимая руками можно было выдавить изъ

поросенка жидкость. Вешошку сними с него тогда, когда онъ совершенно оспынешь. Подавай на салфеткѣ.

№ 299.

Поросенокъ бланкетомъ.

Изрѣжь въ полоски часть жаренаго поросенка. Переведи на огонь въ кастрюль съ коровьимъ масломъ пожъ изрѣзанные въ полоски грибы, пучокъ душистыхъ травъ, чесноковицу и два шалота. Положи щепотъ муки, и смочи пополамъ бульономъ и бѣлымъ виномъ. Приправь солью, перцомъ и мускатнымъ орѣхомъ. Увари до половины. Сдѣлавъ это, вынь пучокъ душистыхъ травъ, и положи изрѣзанное въ полоски мясо. Вари, не допуская закипеть. Предъ шѣмъ, какъ подавашъ на столъ, присовокупи шри яичныхъ желтка и лимоннаго соку.

№ 300.

О к о р о к ъ.

Очисти окорокъ, обрѣзавъ у него верхнее мясо и все находящееся на немъ желтое; оставь кожу и перерѣжь поджилки. Намачивай окорокъ въ холодной водѣ, сколько нужно смотря по времени года и пошому, сколь онъ солонъ. Послѣ чего завернувъ въ чистую вешошку, положи въ соразмѣрный ему горшокъ вмѣстѣ съ морковью, луковицами, изъ коихъ одна должна быть напыхана гвоздикомъ, и большимъ пучкомъ душистыхъ травъ. Смочи водою пополамъ съ бѣлымъ виномъ. Кипяши слегка пять, или шесть часовъ, и когда довольно уваришься, (что можно узнать по шому, ежели будетъ входить въ него свободно вилка), то опними опъ огня, вынь среднюю кость и дай оспынуть. Тогда сними кожу, наблюдая оставишь жиръ, и обсыпь мѣлко изрубленною петрушкою съ подпаленнымъ пертымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

ПРИГОТОВЛЕНІЯ, НАДЛЕЖАЩІЯ КЪ ТАКЪ НАЗЫВАЕМОМУ КОЛБАСНИЧЕСТВУ.

Но 301.

Черныя кровяныя колбасы.

Изрѣжь въ жеребейки надлежащее количество луковѣ и развари хорошенько. Изрѣжь также въ жеребейки столько фунтовъ свинаго сала, сколько будетъ взято полу-квартъ свиной крови. Смѣшай это вмѣстѣ съ рублеными пепрушкою и цибулею, солью, пряными кореньями и сливками. Начини сею смѣсью кишки, завязавъ ихъ снизу и сверху, когда онѣ совершенно наполнятся, наблюдая только, чтобы не осталось въ нихъ воздуха. Послѣ чего положи кишки въ воду столь теплую, чтобы рука терпѣть не могла, однакоже и не въ кипящую, пошому что иначе кишки распреснутъ. Когда кишки послѣ такого дѣйствія отвердѣютъ и когда отъ поколонія вилкою не будетъ выступать изъ нихъ крови, вынь ихъ изъ воды, дай ошечь и оспуди. На послѣдокъ изрѣжь въ приличной величины куски.

Но 302.

Колбасы бѣлыя.

Вари въ молоко мякишъ бѣлаго хлѣба до того, чтобы составилъ родъ очень густой похлебки. Изкроши помѣльче мясо какихъ нибудь жареныхъ пшѣвъ. Изрѣжь въ жеребейки свиное сало и вмѣстѣ съ мясомъ пшѣвъ исполни въ иготѣ; къ чему присоветую разваренный въ молоко мякишъ бѣлаго хлѣба. При семъ должно замѣшати, что надлежитъ взять какъ хлѣбнаго мякиша, такъ пшѣчьяго мяса и сви-

наго сала поравну. Изрѣжь въ малые жеребейки приличное количество луковицъ и развари хорошенъко. Сія приготоовленные такимъ образомъ луковицы присовокупи къ крошеву и для сгущенія подбей нѣсколько яичныхъ желтковъ. Смѣшай все хорошенъко и приправь солью, перцомъ и шерпымъ мускатнымъ орѣхомъ. Сею смѣсью начини хорошо вычищенные кишки, и вари въ горячей водѣ, не допуская оной до вскипѣнія. — Н. В. Пшичье мясо можно замѣнить и всякимъ инымъ, лишь бы только было оно бѣлое.

№ 303.

Плоскія сосиски.

Изруби свиное мясо, отдѣленное отъ жилъ и перепонкъ, съ равною долею шпека; присовокупи пепрушки, цибули, чабру и базилика рубленыхъ, соли и перцу. Перемѣшай все вмѣстѣ, скашай, сплюсни и оберни бараньимъ здоромъ.

№ 304.

Круглыя сосиски.

Онѣ приготоовляются точно тѣмъ же образомъ, какъ сказано было предъ симъ выше, включая только, что вмѣсто обершыванія ихъ въ бараній здоръ, должно начинить крошевомъ кишки домашнихъ пшичъ.

№ 305.

Андулїи.

Вычисти и вымой самыхъ толстыхъ свиныхъ кишковъ и намачивай въ водѣ лѣпомъ 12, а зимою 24 часа. Послѣ чего дай отечь, выпри и изрѣжь въ жеребейки, къ коимъ присовокупи пожъ въ жеребейки изрѣзанное свиное мясо и сало. Смѣшай все это хорошенъко; приправь солью, перцомъ, изрубленными душистыми травами и приностями. Попомъ выложивъ въ

чашу, дабы напишалось приправою, начини вышесказанною смѣсю кишки не совсѣмъ полны и завяжи нишкою. Храни андуліи въ соливной кадкѣ, въ разсолѣ.

№ 306.

Андуліи съ бешамелемъ.

Изрѣжь въ полоски свиную грудь, хорошо вымытые шелячи черева, свиное сало и шпекъ. Приправь солю, перцомъ, тертымъ мускатнымъ орѣхомъ и полченымъ кишнецомъ. Вари нѣсколько ложекъ бешамеля (см. № 33) съ мякишемъ бѣлаго хлѣба до надлежащаго сгущенія. Смѣшай съ этимъ полоски мяса вмѣстѣ съ пшью, или шеспью сырыми яичными желтками. Сдѣлай андуліи вышечисаннымъ образомъ.— Такія андуліи должно варить въ молокѣ пополамъ съ бульономъ, и когда оспынушъ, то жарить на легкомъ огнѣ.

№ 307.

Свиная голова.

Вынь изъ свиной головы всѣ кости, не портя кожи; напыкай внутренность оной большими кусками шпека и прюфелями; приправь солю, перцомъ, пряносиями, пепрушкою, цибулею и малостию рубленого шалфея. Дай головѣ напиться сею приправою цѣлый сушки. Потомъ начини голову ея языкомъ, мозгомъ, шелячимъ языкомъ, приготовленнымъ по экарлатному, свинымъ саломъ, шпекомъ и прюфелями; что все должно бытъ изрѣзано въ полоски и прилично приправлено. Перемишай сіи полоски, дабы, когда будешь рѣзать, то чтобъ начинка казалась похожею на мраморъ. Сшей голову и дай ей сколько можно прежній видъ. Оберни въ чистую вешошку, которая приходилась бы точно по головѣ, и сшей сію вешошку. Потомъ положи голову въ каштрюлю съ разби-

шыми костями, небольшимъ количествомъ кожи, шалфеемъ, чабромъ, базиликомъ, лавровыми листьями, большимъ пучкомъ пепрушки и цибули, солью и гвоздиками гвоздики. Смочи водою и бупылкою блага вина. Нужно, чтобъ голова симъ покрылась. Вари на слабомъ огнѣ восемь часовъ, и когда сварится (что можно узнать по тому, ежели вилка не будетъ встрѣчать почти никакого сопротивленія): то сними кастрюлю съ огня и дай лежать въ ней головѣ до тѣхъ поръ, пока можно будетъ прикасаться къ оной не обжегшись. Тогда вынь голову, обожми для выдавленія изъ нее жидкости и дай совершенно остынуть; послѣ чего приведши ее въ порядокъ и очистивъ, обсыпь вездѣ просѣяннымъ шершымъ бѣлымъ хлѣбомъ, который былъ бы подпаленъ сколько можно цѣвше.

№ 308.

Сыръ изъ свинины.

Вынь изъ свиной головы всѣ кости; отдѣли мясо не разрывая кожи; изрѣжь оное въ полосы; отдѣли жиръ отъ любвины. Тѣмъ же образомъ изрѣжь уши. Приправь все солью, перцомъ, шершымъ мускатнымъ орѣхомъ, прянощами, чабромъ, лавровыми листьями, базиликомъ, шалфеемъ и пепрушкою весьма мѣлко изрубленными, верхнею коркою съ лимоновъ и сокомъ. Разстели кожу съ свиной головы въ салашницѣ; положи на нее полосы, смѣшавъ жиръ съ любовьюною. Присовокупи немного шерстаго блага хлѣба, языка приготовленнаго по экарлашному (№ 170), и ежели есть, то еще прюфелей, изрѣзанныхъ въ полосы же. Когда все это будетъ сдѣлано, подбери кожу, обрѣжь у нее все лишнее и зашей. Отъ сего получишь родъ плоскаго шара, который должно положить въ горшокъ точно по величинѣ его съ пряными

кореньями, аромашами, солью и перцомъ. Смочи водою и бѣлымъ виномъ. Вари на легкомъ огнѣ шестъ, или семь часовъ. Когда сыръ сварится, дай лежать въ отварѣ, пока совсемъ остынетъ. Тогда вынь и положи въ форму, или жестяную кастрюлю, а сверху деревянной кружкѣ, на который наложи камень, дабы сыръ получилъ видъ формы, п. е. имѣлъ бы образованіе небольшого толстаго жернова.

Сей сыръ можно дѣлать также и изъ однихъ свиныхъ ушей, а именно. Ихъ должно очистишь хорошенъко, разсѣчь надвое, и приправивъ, положишь плоско въ кастрюлю и варишь съ бѣлымъ виномъ; когда же сварится такимъ образомъ, то расположишь въ формѣ по-слоино, раздѣляя каждый слой ломшиками говяжьяго языка, пригошовленного по экарлатному (№ 170) и уже свареннаго. Послѣ чего сыръ должно зжать такъ, какъ было сказано выше.

Примѣч. Никогда не должно для дѣланія такихъ сыровъ употреблять формъ мѣдныхъ, хотябы онѣ были и полуженыя, ни вообще остужать въ нихъ вещества жирныя, или кислыя, или даже только посоленыя: ибо и самая лучшая полуда не прѣпятствуетъ въ холодѣ происхожденію яри.

№ 309.

Сыръ Италіанской.

Изруби и исполки особо печонку свиную, или телѣчью; а также изруби и исполки двѣ прѣши вѣшчиннаго сала и одну прѣшь поджареннаго бѣлаго хлѣба, такъ чтобъ всѣ сала и хлѣба равнялся вѣсу печени. Смѣшай это вмѣстѣ и приправь солью, перцомъ, мускатнымъ орѣхомъ, пряностями, петрушкою, цибулею, чабромъ, базиликомъ, рубленнымъ шалфеемъ, толчеными кишнецомъ и анисомъ. Успели сколько можно

акуратиѣ дно формы, или кастрюли изъ бѣлаго желѣза ломшиками вѣпчиннаго сала, на которое положи фаршъ и покрой опять шѣмъ же саломъ. Пеки въ печи. Дай совершенно остынуть въ формѣ, изъ которой дабы удобнѣе выложишь сыръ, окуни ее на минушу въ кипятокъ.

№ 310.

Свинья ноги по Сент-Менегульски.

Ихъ должно разрубить надвое вдоль по составамъ костей, потомъ опять сложить обѣ половины, и дабы при вареніи не вышли изъ сего положенія, по опушатъ широкою тесьмою. Варить же ихъ надлежитъ въ горшкѣ съ морковями, луковицами, пепрушкою, цибулею, благовонными веществами, солью и перцомъ; смочить водою пополамъ съ винограднымъ виномъ. Вареніе продолжая цѣлыя сутки на легкомъ огнѣ. Потомъ выложишь вмѣстѣ съ отваромъ въ блюдо; но не развязывать ногъ до шѣхъ поръ, пока онѣ остынутъ.

№ 311.

Окорокъ по Байонски.

Привяжи бичевкою къ окороку ногу онаго и положи между двухъ досокъ съ кругомъ на суши, или и больше, ежели дозволяетъ по время года. Потомъ обсыпь его солью, смѣшанною съ двѣнадцатою долею селистры, и такимъ образомъ положи опять въ жомъ на три, или чешыре дня. Сдѣлай рассолъ изъ бѣлаго вина и воды, которую кипяти, насыпь солью. Вари эпошъ рассолъ съ чабромъ, шалфеемъ, лавровымъ листомъ, можжевельникомъ, базиликомъ, перцомъ, кишнецомъ и анисомъ. Процѣди рассолъ и остуди. Уклади пригопвленные такимъ образомъ окорока въ чанъ (лучше, еслибъ онъ былъ изъ дикаго камня, нежели деревянной) и вылей на

нихъ разсолъ, шакъ чшобъ они были совершенно имъ покрышы, Прибавъ еще нѣсколько сченопей соли. Оспавъ окорока лежатъ въ разсолъ двѣ, или при недѣли, ш. е. смотря по времени года, теплое оно, или холодное. Послѣ чего вынь и дай обсохнутъ; высушивъ же, копши въ разные приемы чешыре, или пять дней, какъ по предписано для языковъ. Нашри дрозжами, высуши и храни въ золѣ.

№ 312.

Свинья ноги съ трюфелями.

Вари свинья ноги цѣлыя, какъ было предписано въ приготавленіи оныхъ по Сенш-Менегульски (см. № 310); вынь изъ нихъ кости. Попомъ сдѣлай фаршъ слѣдующимъ образомъ: изруби хлупъ вареныхъ пшицъ; поставъ на огонь съ хорошимъ бульономъ, цѣлымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба и рубленнымъ коровымъ выемъ, (когого должно бытъ сполько, сколько употреблено было хлѣба и пшичьяго мяса), и рублеными же трюфелями. Вари, пока хлѣбный мякишъ совершенно напитаешся и произойдетъ родъ почти сухой каши. Присовокупи рубленое пшичье мясо, изрѣзанныхъ въ ломпики трюфелей, при яичныхъ желтковъ, соли, перцу и пряныхъ кореньевъ, и съ небольшимъ количествомъ сливокъ смѣшай все хорошенько. Сею смѣсью наполни внутренность ногъ и обвяжи шолстымъ концомъ бараньяго зора, дабы фаршъ не вывалился. Послѣ чего вымажь ноги расплавленнымъ коровымъ масломъ и обсыпь шершымъ бѣлымъ хлѣбомъ; далѣе, обмажь збитыми яйцами.

№ 313.

Ліонскія сосиськи.

Возьми свиного мяса любвины и лучше отъ хребта, а шакже вполровину прошивъ него въсомъ мяса отъ филейной части говядины и сполько

же шпеку, щ. е. ежели было взято шесть фунтов свиной, то надлежитъ взять по три фунта говядины и шпеку; что вмѣстѣ составитъ 12 фунтовъ. Изруби все это и потомъ изтолки, исключая шпека, который долженъ быть изрубанъ въ жеребейки. Смѣшай вмѣстѣ, такъ чтобъ шпекъ находился всюду. Приправь, считая на 12 фунтовъ, десятию унціями соли, четвертью унціи толченаго перца, такимъ же количествомъ гвоздики, четвертью же унціи цѣльнаго перца и 5 золотниками селистры; чесноку же и шалоту толченыхъ сколько будетъ нужно смотря по вкусу. Возьми все это и дай такимъ образомъ стоять цѣлыя сутки. Начини сею смѣсью толстѣя свинныя кишки хорошо очищенныя и попеременно вымываемыя то въ теплой водѣ, то въ уксусѣ. Производи начинку посредствомъ деревянной гладкой палочки, дабы не прорвать кишокъ, въ коихъ впрочемъ не должно оставаться воздуха. Послѣ чего завяжи нипкою. Положи въ кадочку съ солью и селистрою на восемь дней. Потомъ вынь для сушенія въ печной трубѣ. При чемъ признакъ, что довольно высохли, будетъ то, что побѣлѣютъ. Вари винныя дрожжи съ шалфеемъ, чабромъ и лавровыми листьями; вымажь симъ сосиски. Когда высохнутъ онѣ, заверни ихъ въ бумагу и храни въ солѣ.

№ 314.

Цервельасъ.

Возьми свиного мяса отъ части самой нѣжной и наиболѣ имѣющей сала; изруби ее вмѣстѣ съ петрушкою и цибулею и, ежели угодно, небольшимъ количествомъ чесноку; приправь солью и пряностями; наполни сею смѣсью кишки приличной толщины; завяжи ихъ и вари два, или три часа.

Пар. Пов. Ч. I.

№ 315.

Цервеласъ по Италіански.

Изруби чешыре фунша говяжей любвины съ однимъ фунпомъ свинаго сала; припарвь солью и пряными кореньями смѣшанными съ полче-
ными кишнецомъ и анисомъ. Возьми на это кро-
шево сполько бѣлаго вина и свѣжей свиной кро-
ви, сколько нужно для разведенія смѣси, не сдѣ-
лавъ ее слишкомъ жидкою. Вырѣжь изъ самой
мясистой часши головы полоски толщиной въ
мизинецъ, смѣшай ихъ съ крошевомъ и начини
всѣмъ этимъ хорошо очищенныя кишки. Завяжи
цервеласы и вари. Потомъ суши въ дыму.

№ 316.

Соленая поросятина.

Всѣ часши свинины нежирныя, имѣющія про-
рѣзы шпека, способны къ приготовленію соле-
ной поросятины; почему филейная чассть и
грудь суть лучшія. Изрѣжь то и другое въ нѣ-
сколько кусковъ. Усыпь дно каменнаго чана сло-
емъ соли, на которую положи также слой кус-
ковъ, прижимая ихъ хорошенъко, чтобы не ос-
павалось пустошъ. Покрывай каждый слой
солью, смѣшанною съ селищрою (считая на
фунтъ соли 6 золотн. селищры); при чемъ по-
слѣдній слой усыпь солью побольше. Накрой чанъ
сложенною вчетверо холстиною, потомъ дере-
вяннымъ кругомъ, а на него встави тяжелый ка-
мень. Чрезъ пять, или шесть дней можно вы-
нуть поросятину и употреблять. Ежелижъ
кто пожелаетъ сохранить ее долѣе, тошъ дол-
женъ солишь ее побольше.

№ 317.

Окорка и языки по Маинцки.

Сдѣлай разсолъ въ слѣдующей пропорціи, а
именно: возьми 4 фунша соли, полфун. селищры,
фунтъ сахарнаго песку и унцію ирнаго кория.

Все это зашей въ льняныя подушечки, и налей достаточное количество воды, чтобы могло все распушиться надлежащимъ образомъ. Кипящи этою ошварь полчаса, и послѣ дай остынуть. Положи въ него окорока, или все равно, если угодно, языки, даже сало, и оставь это спояшь при недѣли. Послѣ чего высуши хорошенько.

№ 318.

Вепренина.

Касательно сей сшаши должно сказать только то, что голова вепренины готовится такимъ же образомъ, какъ и голова свинины.

Филейная и всякая иная часть, послѣ переведенія оной въ коровьемъ маслѣ, варится въ брезѣ.

Впрочемъ вообще должно сказать, что таковыя приготовления, для удобнѣйшаго сваренія въ желудкѣ, должны быть приготовлены вмѣстѣ съ малымъ количествомъ пряностей, и что гораздо лучше воздерживаться отъ употребленія оныхъ.

ДИЧИНА.

№ 319.

Олень. — Серна.

Въ повариѣ мало употребляется мясо оленя и серны; однакожь то и другое можно приготовить точно такъ же, какъ и мясо дикой козы.

№ 320.

Дикая коза.

Мясо дикой козы почти ни въ какомъ случаѣ не должно быть варимо иначе, какъ послѣ маринованія его съ уксусомъ, солью, перцомъ,

пряными кореньями, благовоніями, изрѣзанными въ ломпики луковицами, пепрушкою и цибулею. Держи его въ семъ маринадѣ по крайней мѣрѣ двои сушокъ, и отъ шести до осьми дней, ежели кусокъ будетъ большой. Впрочемъ жареное ли оно будетъ въ брезѣ, или на вершелѣ, на столѣ должно подавать его съ крѣпкимъ прянымъ соусомъ.

Но 321.

З а я ц ъ.

Средство оплечать кролика отъ зайца состоитъ въ слѣдующемъ: пощупай переднія лапы выше перваго згиба, и ежели окажется небольшая выпуклость, это будетъ значить кроликъ.

Но 322.

Заяцъ въ циветѣ.

Разними зайца на части, и если въ груди найдется кровь, опложи ее особю. Сдѣлай подпалку изъ полуложки муки съ большимъ кускомъ коровьяго масла; переведи въ ней маленькія луковицы и опять вынь. Потомъ положи шуда изъ крошеннаго свиного сала, и когда распустятся, опусти куски зайца. Смочи краснымъ виномъ и бульономъ, или водою столько, чтобъ куски покрылись оною. Приправь солью и перцомъ съ пучкомъ душистыхъ травъ. Присовокупи грибовъ, ежели есть. Вари на большомъ огнѣ, пока останется при доли. Тогда положи луковицы. Вари опять съ полчаса, и за нѣсколько минутъ предъ тѣмъ, какъ снимать циветъ съ огня, подлей кровь и мѣшай для згущенія соуса.

Но 323.

Запечь филейки въ циветѣ.

Ошдѣли отъ костей жаренаго зайца все мясо и изрѣжь его въ филейки. Изломай кости и переведи въ каштрюлѣ съ кускомъ коровьяго масла и счепотью муки. Переведи въ эшомъ

также заячьи черева, нѣсколько изрѣзанныхъ въ ломпики луковицъ, пучокъ душистыхъ травъ, соли и перцу. Смочи краснымъ виномъ и бульономъ. Увари до четвершой доли. Процѣди эшотъ соусъ сквозь сито; положи въ него филейки и грѣй, не допуская до вскипѣнія.

№ 324.

Заяцъ жареный.

Жарь его на угольяхъ, чѣмъбъ мясо ожесткило. Помомъ нашпекуй его свинымъ саломъ, начиная отъ шеи до вершины лядвѣй. Обжаривай съ часъ времени. Подавай на столъ съ соусомъ пикантъ (№ 46), въ котрый положи раздавленную печонку.

№ 325.

Заяцъ въ добѣ.

Вынь изъ зайца всѣ кости, разбей ихъ и голову. Изрѣжь на многіе куски шелячью поджилку. Изкроши моркови и нѣсколько луковицъ, и вари ихъ съ бѣлымъ виномъ, солью, перцомъ, пучкомъ пепрушки и цибули, шремя листьями лавровыми, нѣсколькими вѣтками чабру и шремя гвоздками гвоздиками. Кипяши на маломъ огнѣ полшора часа. Впрочемъ довольно и половины сего времени, ежели кости будутъ хорошо разбишы, а шелячья поджилка помѣльче изрѣзана. Процѣди сей соусъ прожимая.

Успели блюдо, которое могло бы выдержашъ огонь, ломпиками вѣшчиннаго сала; положи на него заячье мясо, смѣшанное съ крошевомъ свиного сала и шелячьяго сѣбка. Приправь перцомъ и приносящими, но, по причинѣ соленой смочки, присокоупи соли немного. Смочи отваромъ костей. Покрой ломпиками вѣшчиннаго сала и вари на весьма слабомъ огнѣ. Дай ошпынуть и подавай въ глубокомъ блюдѣ.

No 326.

Хлѣбъ изъ зайца.

Вынь изъ жаренаго зайца кости; отдѣли отъ мяса онаго всѣ жилы и перепонки; изруби его и попомъ исполки въ иготи. Изруби также и исполки вареное коровье вымя. Вари мякишъ бѣлаго хлѣба въ хорошемъ бульонѣ, пока онъ, совершенно имъ напишавшись, начнешь сохнущъ. Толча въ иготи, смѣшай вмѣстѣ заячье мясо, вымя и хлѣбный мякишъ. Нужно, чѣмъ мякиша было почти столько же, сколько мяса, и чѣмъ вымя всило по крайней мѣрѣ двѣ преси мяса и мякиша вмѣстѣ. Приправь солью, крупно полченымъ перцомъ и пряностями, пепрушкою, шалошами, мѣлко изрубленными чабромъ и базиликомъ. Смятчи и завяжи фаршъ однимъ цѣлымъ яйцомъ и премо желтками. Вымажь внутри жестяную форму совершенно свинымъ саломъ, положи въ нее фаршъ и покрой покрѣ ломшиками сала. Пеки въ печи, и когда хлѣбъ испечется, дай ему въ формѣ осынушь; а дабы вынуть изъ оной, окуни форму на минушу въ кипятокъ, опними съ хлѣба сало и обсыпь его поджаренымъ шершымъ мякишемъ.—Ежели для сдѣланія сказаннаго хлѣба фарша будетъ недостаточно, то посредствомъ муки скатай фаршъ въ скалки, опусти ихъ на минушу въ кипятокъ; переведи сперва въ коровьемъ маслѣ, а попомъ въ яйцахъ и дай въ обыкновенной печи поочѣшиться.

No 327.

К р о л и к ъ.

Какъ отличать кролика отъ зайца смотри No 321. Домашніе кролики запахомъ и вкусомъ гораздо хуже дикихъ, или воспитанныхъ въ звѣринцѣ; однакожь если первыхъ кормишь капустною по крайней мѣрѣ въ послѣднія двѣ

недѣли предѣ пѣмѣ, какѣ ихѣ убивашь, шо и они бываюшѣ не дурны, особливожѣ жареные на вершелѣ, или когда во внушренность оныхѣ вошкнушо будешѣ по пучку правы донника. Должно также присовокупляшѣ по нѣскольку донника къ пучкамѣ душистыхѣ правѣ, которые обыкновенно кладушѣ въ фрикасе и иныя приготовления изѣ домашнихѣ кроликовѣ.

№ 328.

Кроликѣ жиблетомѣ.

Изрѣжь одного кролика въ куски и маленькаго угря въ звѣнья. Сдѣлай подпалку изѣ хорошаго куска коровьяго масла и приличнаго количества муки. Въ такой подпалкѣ переведи кролика, угря, грибы и небольшія луковицы. Прибавь нѣсколько ломшей свиного сала. Когда все такимѣ образомѣ хорошо уварится, смочи одною долею бѣлаго вина и двумя долями бульона. Вынь звѣнья угря и луковицы. Приправь солью и перцомѣ, съ пепрушкою, цибулею и малою долею чабру въ пучкѣ. Вари на сильномѣ огнѣ, и когда смочка уварится такѣ, что останется лишь шрепѣ оной, положи въ нее звѣнья угря и луковицы. Довари на маломѣ огнѣ и слови жирѣ съ соуса.

№ 329.

Кроликѣ съ пряными травами.

Изрѣжь кролика въ куски; положи въ кашпрюлю съ добрымѣ кускомѣ коровьяго масла, пепрушкою, цибулею, грибами, лавровымѣ листомѣ, базиликомѣ, чабромѣ, кои должны бышѣ изрублены сколько можно мѣльче. Когда все пообжарится, положи полложки муки; смочи спаканомѣ бѣлаго вина, или бульона и ложкою жюса, а за неимѣ-

ніемъ онаго употреби болѣ бульона. Приправь солью и крупно толченымъ перцомъ. Увари до густоты соуса. Предъ шѣмъ, какъ подавашъ на столъ, раздави вареную въ рагу печенку и при-
мѣшай къ соусу.

№ 330.

Кроликъ въ галантинѣ.

Вынь изъ двухъ кроликовъ совершенно всѣ кости. Нашпекуй мясо одного приправленнымъ шпекомъ, а мясо другого изруби съ равнымъ количествомъ свиного сала. Прибавь крупно толченого перца, пряностей, немного или и со-
всѣмъ ничего соли по причинѣ употребленнаго шпека, и ежели есть, то также рубленыхъ шрюфелей. Покрой мясо кролика слоемъ фарша, въ кошорый вмѣшай полоски свиного сала, говяжьяго языка приготовленнаго по экарлапному (№ 170), или окорока и шрюфелей; покрой опять слоемъ фарша и продолжай такимъ образомъ, пока употребишь весь. Тогда сложи кроликово мясо, опущай нитками, и завернувъ въ чистую вешошку, сдѣлай по же самое. Фонсируй кашпрюю ломшиками свиного сала и положи въ нее галантинъ съ узрубленными помѣльче костями обоихъ кроликовъ, изрѣзанною въ куски шелячьею поджилкою, морковями, луковицами, изъ коихъ одна должна бытъ напыкана двумя гвоздиками гвоздики, однимъ листомъ лавровымъ, пучкомъ петрушки и цибули и вѣточкою чабру, солью и крупно толченымъ перцомъ. Смочи винограднымъ виномъ пополамъ съ бульономъ. Вари на очень маломъ огнѣ. Сними съ онаго, когда галантинъ сварится, и дай остынуть въ оболочкѣ. Прощѣди опварѣ, очисти посредствомъ яичнаго бѣлка и попомъ уваривай. Далѣе, вылей на шарелку, и когда образуется желѣ, обложи имъ галантинъ.

No 331.

Кроликъ въ бланѣ.

Разними его въ куски и вымой для очищенія отъ крови, которая бы иначе подкрасила рагу. Опшними печонку и легкія. Положи кролика въ кашпрюлю съ полфунтомъ коровьяго масла. Разогрѣй и прибавь ложку муки. Смочи бульономъ и спаканомъ бѣлаго вина. Положи также пучокъ душистыхъ травъ, грибовъ и донышки очищенныхъ арпишюковъ, свиного сала изрѣзаннаго въ тонкіе ломтики, соли и перцу. Вари этомъ соусъ на большомъ огнѣ, и когда довольно уварится, положи маленькихъ луковицъ. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, для загущенія соуса подбей въ него три яичныхъ желтка.

No 132.

Кроликовы филейки съ огурцами.

Сними съ жаренаго кролика все мясо и изрѣжь его въ филейки. Изрѣжь также въ шоненькіе кружечки два очищенныхъ огурца; положи на блюдо и посыпь солью, чтобы они дали сокъ, который нужно чтобы съ нихъ стекъ, и маринуй два часа съ двумя ложками уксусу и соли, переворачивая отъ времени до времени. Когда огурцы такимъ образомъ довольно намаринируются, выжми ихъ въ чистой ветошкѣ; положи въ кашпрюлю съ кускомъ коровьяго масла, пучкомъ петрушки, цибули, головкою чесноку, двумя шалотами, лавровымъ листомъ, базиликомъ, чабромъ, солью и перцомъ. Переводи на огнѣ, пока довольно оцвѣтятся. Прибавь немного муки. Смочи хорошимъ бульономъ, или эссенціею дичины, которую можно получишь переводя въ коровьемъ маслѣ кости и голову пригошовляемаго кролика хорошенько исполченныя, смачивая ихъ бульономъ и кипящая, пока уварится прешья доля. Огурцы же вари на лег-

комъ огнѣ добрые полчаса; и когда рагу немного позавяжешся, положи въ него кроликовы филейки и согрѣвай не допуская до вскипѣнія.

Точно такимъ же образомъ можно пригото-
влять кроликовы филейки съ цикоріею, съ гриб-
нымъ пуре, или съ соусомъ шоматѣ (Но 36); на-
добно только замѣтить, что во всякомъ случаѣ
предпочтительнѣе употреблять для смачива-
нія рагу эссенцію изъ дичины, приготовленную
какъ было сказано предъ симъ.

Но 333.

Жареный кроликъ.

Нашпекуй его маленькими кусочками шпека
начиная отъ шеи до вершины лядвѣй; или вмѣ-
сто шпекования можно только покрыть его лом-
шиками свиного сала. Впрочемъ должно жа-
ришь лишь молодыхъ кроликовъ.

Но 334.

Крошево изъ кролика.

Вынь изъ жаренаго кролика кости; изруби
очищенное отъ жилъ и перепонокъ мясо. Поло-
жи въ каштрюлю съ полфунта коровьяго масла
вмѣстѣ съ мѣлко исполченными костями кро-
лика, ошпашками шеляпины изрѣзанными въ
жеребейки, окорокомъ, или свинымъ саломъ такъ
же изрѣзанными, солью, перцомъ и шерпымъ
мускатнымъ орѣхомъ. Свари все это хорошень-
ко. Прибавь ложку муки и смѣшай ее съ нахо-
дящимся въ каштрюлѣ. Смочи молокомъ и при
безпрестанномъ мѣшаніи кипятивъ поболѣ
часу, процѣди сквозь сито и уваривай до густо-
ты похлебки; при чемъ также надлежитъ почаще
взмѣшивая, дабы она не приспала къ каш-
трюлѣ. Впрочемъ этого соуса, по причинѣ ве-
щиннаго сала и увариванія, должно солишь не-
много. Такимъ образомъ получишь родъ нѣсколь-
ко темноватаго, однакожь приятнаго на видѣ

бешамеля. Въ сей соусъ положи крошево и со-
грѣй, не допуская до вскипѣнія.

№ 335.

Салатъ изъ молодаго кролика.

Вынь кости изъ одного, или двухъ жареныхъ кроликовъ; изрѣжь мясо въ филейки; переводи ихъ въ Прованскомъ маслѣ съ малою долею уксуса, соли, перца, эспрагоу, бедренцомъ, кервелемъ и рубленою рѣпою. Положи на дно салатницы сердцевины изрѣзаннаго начешверо лакшука. Сверхъ эшаго уложи филейки, смѣшавъ ихъ съ филейками анчоуса, каперсами, красною свеклою, рублеными сваренными вгустую яичными бѣлками и желтками, равно какъ рублеными же кервелемъ, бедренцомъ и эспрагономъ. Доверши такое приготовленіе уложеніемъ вкругъ салатницы разрѣзанными начешверо сердцевинами лакшука. Подавай на столъ вмѣстѣ съ скляночкою Прованскаго масла.

Д И Ч И Н А П Т И Ц Ы .

№ 336.

Жареный фазанъ.

Должно фазана умягчать (mortifier) нѣсколько дней прежде, нежели посадишь его на вертелъ. Нашпекуй его лучшимъ вѣщиннымъ саломъ, и жарь на легкомъ огнѣ, часто помазывая.

№ 337.

Фазанъ въ салми.

Фазана не совсѣмъ дожареннаго разними въ куски; разрѣжь у него крылья и лядвіи надвоѣ; опниими хлупъ и всякое на костяхъ мясо и изрѣжь оное въ филейки; положи въ наспрюлю съ спаканомъ бѣлаго вина, рублеными шалотами,

малостию верхней ножи съ померанца, двумя ложками жюсу, или лучшаго бульону, солью, перцомъ и першымъ мускашнымъ орѣхомъ; послѣ чего увари, и за нѣсколько времени предѣ шѣмъ, какъ подавашъ на столъ, присовокупи двѣ ложки Прованскаго масла и раздавленную печень фазана. Подавай съ корками бѣлаго хлѣба, переведеннаго въ коровьемъ маслѣ. — Ежели сіе кушанье не къ спѣху, то исполки въ иготи кости фазана съ шалопами, небольшимъ количествомъ пепрушки, соли, перца и першаго мускашнаго орѣха. Толченныя кости переведи въ распощенномъ коровьемъ маслѣ; смочи бѣлымъ виномъ и вари на маломъ огнѣ $\frac{3}{4}$ часа. Процѣди оцваръ и употреби его для смоченія салми.

№ 338.

К у р о п а т к а .

Ихъ два рода: красновашыя и сѣрыя. Послѣднія предпочитающіяся въ мѣстахъ, въ которыхъ красновашыя обыкновенны, и напрошивъ того первыя шамъ, гдѣ много сѣрыхъ.

№ 339.

Куропаточные цыплята жареные.

Опаливъ ихъ слегка, пригни ноги къ лядвямъ; обверни спереди какимъ нибудь большимъ древеснымъ листомъ, намазаннымъ свинымъ саломъ. Жарь на умѣренномъ огнѣ. Подавай на столъ съ разрѣзаннымъ пополамъ лимономъ.

№ 340.

Курапатки съ капустою.

Опали двѣ старыхъ куропатки, напекуй ихъ, и сложивъ крылья и ноги какъ должно, обвяжи нитками; положи въ кастрюлю съ ломтиками ветчиннаго сала, полфунтомъ свиного сала, большою мозговою колбасою. и нѣсколькими кусками говядины, или лучше дичины, ежели естъ она. Присовокупи нѣсколько мор-

ковей и луковицѣ, изъ коихъ одна должна быть напыкана двумя гвоздками гвоздики, и одинъ листъ лавровый. Приправъ перцомъ и шерпымъ мускатнымъ орѣхомъ, но по причинѣ упошребленнаго вѣшчиннаго сала не клади соли. Между шѣмъ должна быть очищена и вымыта капуста въ кочешкахъ; обвяжи ихъ нипками и приложи къ куропаткамъ; смочи бульономъ; вари на маломъ огнѣ, и когда куропатки сварятся, сними съ огня и держи близь онаго, дабы онѣ были горячи. Вынь капусту и прочія приправы, ежели уварились; въ противномъ же случаѣ оставь еще на нѣсколько времени. Наблюдай особенно, чѣобы капуста уварилась. Слови съ отвара жиръ, процѣди и увари, ежели оный жирокъ. Приложи нѣсколько жареныхъ каштановъ, изъ коихъ одинъ, или два раздави для загущенія соуса. Обложи куропатки пригопвленною капустою, смѣшанною съ морковью и мозговою колбасою, съ коей должна быть снята кожа. На это вылей соусъ и подавай.

No 341.

Куропатка въ пуре.

Свари куропатку какъ было предписано предъ симъ, но безъ мозговой колбасы и капусты, и когда сварится, подавай съ какимъ угодно пуре, но лучше съ описанными подъ No отъ 69 до 76, которые однакожь должны быть пригопвлены съ отваромъ куропатки.

No 342.

Салми изъ куропатки.

Оно пригопвляется точно такъ же, какъ и салми изъ фазана (см. No 337). Нужно только наблюдать, чѣобъ куропатка не совсѣмъ сварилась. Для згущенія соуса должно раздавить очень куропатки и примѣшать.

No 343.

Куропотка въ брезѣ.

Нашпекуй свинымъ саломъ прехъ спарыхъ куропашокъ, пошомъ покрой ихъ крошевомъ шеляпины и шонкими ломшиками свиного же сала. Положи въ кашпрюлю, вымазанною шакимъ же саломъ, вмѣстѣ съ нѣсколькими обрѣзками говядины, ежели ешь, двумя морковьями, двумя локовицами, пучкомъ душистыхъ правъ и двумя гвоздями гвоздики. Приправь солью, перцомъ и шершымъ мускашнымъ орѣхомъ. Смочи бѣлымъ виномъ пополамъ съ бульономъ. Вари на маломъ огнѣ полшора часа. Слови жиръ съ варева и процѣди оное сквозь сито. Положи въ него немного карамеля (No 20), пожъ немного соку изъ кислаго померанца и верхнюю съ него корку. На это положивъ вышесказаннымъ образомъ пригошвленныхъ куропашокъ, подавай на столъ.

No 344.

Д и к а я у т к а .

Изжарь ушку по обыкновенному и начини ее смѣсью, состоящею изъ небольшого куска коровьяго масла, соли, перца, сока изъ лимона и съ половины онаго сняшою верхнею коркой.—Надобно замѣшпшь, что при жареніи ушки должно ее почаще смачивать для того, чтобъ она не пригорѣла.

No 345.

Ж а р е н ы й к у л и к ъ .

Кулика ощипавъ и очистивъ какъ должно, однако же не попроса, покрой какими угодно древесными листьями, а сверху оныхъ устели ломшиками вешчиннаго сала и изжарь какъ слѣдуетъ.

No 346.

Куликъ фаршированный.

Разруби его сзади, дабы выпотрошить. Потрохъ изкроши съ равнымъ ему количествомъ шпека, пепрушкою и шалошами, солью и крупно исполченнымъ перцомъ. Начини кулика эшимъ фаршемъ, покрой его ломщиками свиного сала и жарь на вертелѣ.

No 347.

Куликъ въ сальми.

Для кулика сальми должно быть приготоовлено почно шакъ же, какъ и для фазана (см. No 337).

No 348.

Перепелка.

Перепелки самое лучшее жаркое, по крайней мѣрѣ многіе шакъ обѣ нихъ заключающѣ; нужно только, чѣобѣ онѣ были сколько можно свѣжѣ. Покрой ихъ какими либо древесными листьями, и сверху устели тонкими ломщиками вѣщиннаго сала. Подавай на столъ на сковородѣ положенными сверхъ какого нибудь жаренаго крошева.

ДОМАШНІЯ ПТИЦЫ.

No 349.

Куры вообще.

Куры для всякаго извѣ нихъ приготоовленія должно избирать молодыхъ и жирныхъ (хорошо кормленныя домашнія вообще бывающѣ шакowymi). Ощипи ихъ какъ должно и слегка опали. Послѣ чего сверху выпотроши, стараясь сколько можно, чѣобы не раздавишь желчи; а ежели эшо случится, то должно внупренность курицы потчасѣ вымышь теплою водою.

No 350.

Фрикасе изъ куръ.

Опними ошъ куръ ихъ члены; опруби концы крыльевъ и лапъ; разруби грудь надвоъ, а спину начешверо; ошдѣли голову ошъ шеи. Переведи все въ горячей водѣ и дай спечь оной на ситѣ. Между тѣмъ должно распотипъ въ кастрюлѣ кусокъ коровьяго масла, въ которое положить часпи куръ. Когда оныя хорошо напишуются масломъ, прибавь немного пшеничной муки и смѣшай хорошенько. Смочи бульономъ, и въ это же время присоковуни шампіоновъ, или какихъ либо иныхъ употребляемыхъ въ пищу грибовъ, нѣсколько крошенаго окорока, или вѣшчиннаго сала, пучокъ пепрушки и цибули, соли, крупно исполченнаго перца и одинъ листъ лавровый. Вари это фрикасе на большомъ огнѣ, дабы соусъ позгустился такъ, чтобъ онаго осталось только три доли. Тогда положи въ него маленькихъ луковицъ. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, вынь пучокъ пепрушки и цибули и размѣшай разбиныхъ въ сливкахъ три личныя желтка.

No 351.

Курица по Сент-Менегульски.

Дай остынууть фрикасе изъ курицы, сдѣланное какъ было описано выше, въ згущенномъ соусѣ; потомъ обваляй его въ першомъ мякишѣ бѣлаго хлѣба, и въ другой разъ переведи въ збитыхъ яйцахъ. Наконецъ поджарь въ обыкновенной печи.

No 352.

Курица въ поэлѣ.

Разними курицу надвоъ, по естѣ посрединѣ желудка; переведи ее въ кастрюлѣ на огнѣ въ коровьемъ маслѣ. Положи туда счепотъ пшеничной муки и смочи бѣлымъ виномъ пополамъ съ

бульономъ. Присовокупи головку чесноку, два шалота, грибовъ, какіе ешь, пепрушки и цибули (все это должно быть изрубленное), соли, крупно толченаго перцу и шершаго мускатнаго орѣха. Вари на большомъ огнѣ, пока сдѣлаешся родъ жидкаго соуса.

№ 353.

Курица съ матлотъ.

Сдѣлай подпалку изъ коровьяго масла съ мукою, и когда подпалка получишь хорошій колеръ, переведи въ ней курицу, изрѣзанную по членамъ, которые вообще должны быть разрублены начешверо. Переведи также въ подпалкѣ дюжину маленькихъ луковицъ, грибовъ, или, за неимѣніемъ оныхъ, двѣ моркови, разрѣзанныхъ вдоль начешверо, и кусокъ пасперника, разрѣзаннаго такимъ же образомъ. Смочи бѣлымъ виномъ пополамъ съ бульономъ. Присовокупи пучокъ душистыхъ травъ, половину чесноковки, соли, перца и пряностей. Вари съ часъ на маломъ огнѣ, или лучше сказать вари до тѣхъ поръ, пока сдѣлается родъ жидковатаго соуса, въ которомъ раздави куриную печонку, и предъ подаваніемъ на столъ положи одного рубленаго анчоуса и помложки капарсовъ.—NB. Луковицы, переведя въ коровьемъ маслѣ, должно вынуть, и опять положишь уже тогда только, когда курица вполнину сварится.

№ 354.

Курица съ пряными травами.

Изруби печонку и смѣшай ее съ кускомъ коровьяго масла, пепрушкою, цибулею, эспрагономъ, кервелемъ (рублеными), солью и крупно толченымъ перцомъ. Начини этою смѣсью нутръ курицы и зашей, чѣмъбъ ничего не могло вываливаться. Переводи курицу въ кашпюль на огнѣ въ коровьемъ маслѣ, и потомъ обложивъ

ломпиками вешчиннаго сала и завернув въ бумагу, жарь на вершелѣ. Положи въ коровье масло, въ которомъ была переводима курица, двѣ моркови и двѣ луковицы крошенныхъ, половину чесноковицы, два гвоздка гвоздики, одинъ листъ лавровой, чабру и базилика; все это переводи въ ономъ на огнѣ, не допуская оцвѣшиться. Смочи бѣлымъ виномъ пополамъ съ бульономъ. Вари на маломъ огнѣ полчаса и процѣди сквозь сито. Изруби помѣльче эспрагона, бедренца, кервеля, рѣпы и садоваго кресъ-салаша. Положи сіи правы въ соусъ и вари на маломъ огнѣ, не допуская до вскипѣнія. Пропусти сквозь сито прожимая. Прибавь кусокъ коровьяго масла, замѣсеннаго съ мукою, солью, крупно шолченымъ перцомъ и шершымъ мускашнымъ орѣхомъ. Загуспи на огнѣ, не доводя до вскипѣнія—Курицу подавай къ столу подливъ подѣ нее сей соусъ.

№ 355.

Курица съ анчоусами.

Изруби вешчиннаго сала съ пепрушкою, цибулею и двумя, или тремя анчоусами. Присоветуй немного перцу и шершаго мускашнаго орѣха. Начини эшимъ фаршемъ курицу между кожи и мяса. Покрой ломпиками вешчиннаго сала, которое привяжи нитками; оберни въ вымазанную коровьимъ масломъ писчую бумагу, и вздѣвъ на вершелѣ, жарь на умѣренномъ огнѣ. Подавай на столъ съ жюсомъ шеляпины и окорока, въ который положи два рубленыхъ анчоуса.

№ 356.

Курица по Венеціански.

Надрубь немного спину курицы и сплюсни. Переведи въ каспрюлѣ въ коровьемъ маслѣ. Смочи бѣлымъ виномъ пополамъ съ бульономъ. Присоветуй пучокъ душистыхъ правъ, половину чесноковицы, два гвоздка гвоздики, соли и

крупно толченаго перцу. Вари на маломъ огнѣ. Когда сварится, вынь курицу; процѣди отваръ; увари, если онъ слишкомъ жидокъ. Прибавь къ нему для большаго згущенія немного замѣсеннаго съ мукою коровьяго масла. Вылей этотъ соусъ на курицу и усыпь какъ ее, такъ и соусъ двумя ложками наскобленнаго сыру пармезану. Пославъ блюдо на легкой огонь въ печь, дай находящемуся на немъ принять хорошій колеръ и чтобы соусъ почти совсѣмъ выварился.

№ 357.

Куры съ селлереею, цвѣтною капустою и пр.

Куриныя печонки изруби съ вѣщиннымъ саломъ, пепрушкою, цибулею, нѣсколькими грибами, солью, крупно исполченнымъ перцомъ и тертымъ мускатнымъ орѣхомъ. Начини этимъ фаршемъ нутръ куръ и вари ихъ въ брезѣ съ ломшиками свиного сала, нѣсколькими обрѣзками шеляпины, двумя морковьями, одною луковичею напыканною гвоздикомъ, пучкомъ душистыхъ травъ, солью и крупно толченымъ перцомъ. Вари селлерею, цвѣтную капусту, или какія нибудь иныя огородныя растѣнія, съ которыми желаешь подавать куръ, въ водѣ съ небольшимъ количествомъ соли. Когда они до половины сварятся, вынь ихъ, дай остечь и опусти въ отваръ куръ для довершенія варенія. Подавай къ столу куры на семъ пригошевленіи.

№ 358.

Капунъ и пуларда.

Пуларда нѣжнѣе и вкуснѣе каплуна; впрочемъ та и другой могутъ быть пригошевляемы одинакимъ образомъ. Надобно выбирать изъ нихъ такихъ, кои имѣли бы мясо бѣлое, а кожу тонкую. — Старыхъ каплуновъ отъ молодыхъ можно различать по длинѣ шпоревъ и краснотѣ мяса.

No 359.

Каплуна въ брезѣ.

Сложи каплуна какъ обыкновенно пригото-
вляющъ куръ для жаренія, и свяжи такъ, чтобы
желудокъ выпучился. Успели дно кастрюли сви-
нымъ саломъ, положи на него каплуна, покрой
пожъ ломшиками свиного сала и крошевомъ пе-
лятины, или говядины. Присовокупи морковь
изрубленную въ кружечки, двѣ луковицы, изъ
коихъ одна была бы напыхана двумя гвоздками
гвоздики, пучокъ душистыхъ травъ, нѣсколько
ломтиковъ лимона совершенно безъ верхней и
бѣлой корки, соли и перцу. Смочи эшо бѣлымъ
виномъ пополамъ съ бульономъ. Вари на маломъ
огнѣ съ часъ. Сними съ огня жиръ, и ежели
онъ слишкомъ жидокъ, то увари его; загустивъ
же должно или малымъ количесвомъ жюса,
ежели оный есть, или кускомъ коровьяго масла
замѣсеннаго съ мукою.

No 360.

Жареный каплуна съ трюфелями.

Переведи на огнѣ въ коровьемъ маслѣ трю-
фели съ солью, крупно толченымъ перцомъ и
тертымъ мускатнымъ орѣхомъ. Наполни эшимъ
внутренность каплуна до зоба и зашей отвер-
стія, дабы сказанныя вещества не могли выпы-
ти. Оправь каплуна, какъ то обыкновенно дѣ-
лается, и завернувъ въ бумагу, храни въ мѣстѣ
сухомъ и холодномъ четыре, или пять дней,
смотря по времени года. Завернутого въ напи-
танную коровьимъ масломъ бумагу каплуна
жарь часа два. За нѣсколько минутъ предъ по-
даваніемъ на столъ разверни и вымажь распо-
пленнымъ коровьимъ масломъ. Впрочемъ пода-
вать каплуна на столъ должно или сухимъ, или
съ соусомъ изъ трюфелей (см. No 63).

№ 361.

Каплуна въ бешамелѣ.

Разными жаренаго каплуна по членамъ и мясо изрѣжь въ филейки. Сдѣлай бешамель (см. № 33 и 53), и когда оный довольно уварится, положи въ него осматки каплуна и согрѣвай на огнѣ, не доводя до вскипѣнія. При чемъ, ежели бешамель былъ негустъ, то можно подболтать въ него яичный желтокъ. Предъ подаваніемъ на столъ прибавь немного лимоннаго соку.

№ 362.

Каплуна фаршированный со сливками.

У жаренаго каплуна ошними весь желудокъ и мясо онаго изруби сколько можно мѣльче. Вари большую щепоть мякиша бѣлаго хлѣба въ чешверти кварцы сливокъ, или молока, пока сдѣлается родъ густой похлебки. Оспуди и примѣшай къ сей похлебкѣ рубленое мясо каплунова желудка. Присовокупи нѣсколько менѣе полуфунта говяжьяго жиру, пепрушки, цибули, грибовъ (все изрубленное и переведенное въ растопленномъ коровьемъ маслѣ), соли, перцу, пряныхъ кореньевъ и чешыре яичныхъ желтка. Наполни эшимъ фаршемъ каплуна, да и сверху расположи его въ видѣ вынушаго желудка. Сравняй посредствомъ ножа, обмакнушаго въ збитое яйцо. Обсыпь шерпымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Приготовленнаго такимъ образомъ каплуна положи на сковороду на ломпики свиного сала, а сковороду поставь на горячую золу и накрой. Подавай на столъ съ какимъ угодно соусомъ пикантъ (см. № 46 и далѣе).

№ 363.

Каплуна съ саратинскимъ пшеномъ.

Вари каплуна въ брезѣ (см. № 359); когда сварится, вынь и содержи въ пенѣ. О жарѣ процѣди и положи въ него чешверть фунта сара-

чинскаго пшена, которое должно быть прежде разварено въ бульонѣ. Вари слегка чепверть часа. Для приданія колера прибавь немного зженаго сахару, и на пригопшвенное пакимъ образомъ положивъ каплуна, подавай на столъ.

Но 364.

Бланкетъ изъ каплуна.

Изрѣжь въ филейки или полоски все мясо жаренаго каплуна. Разбей кости онаго и вари въ бульонѣ съ пучкомъ душистыхъ правъ; процѣди сквозь сито. Послѣ чего кипятивъ половину, или при чепверти часа, переведи филейки въ полфунтѣ, или хопъ и менѣ коровьяго масла съ рублеными пепрушкою и цибулею. Положи немного муки и смочи отваромъ каплуновыхъ костей; присовокупи грибовъ. Когда все эшо сварится, положи филейки каплуна въ соусъ, и держи кашпрюлю на огнѣ не доводя до вскипѣнія. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, подбей два яичныхъ желтка и подлей немного лимоннаго соку.

Но 365.

Крошево изъ каплуна.

Обрѣжь съ жаренаго каплуна все мясо; опѣли отъ него кости, жилы, и изруби сколько можно мѣльче; примѣшай къ оному двадцать жареныхъ истолченныхъ каштановъ. Съ костями каплуна поступи какъ было сказано выше, и отварь оныхъ процѣди сквозь сито. Подпали слегка полложки муки въ коровьемъ маслѣ, смочи эшу подпалку отваромъ костей, и приправивъ перцомъ и шершымъ мускатнымъ орѣхомъ, дай немного увариться; но не клади ни сколько соли, пошому что отваръ долженъ быть довольно солонъ. Предъ тѣмъ какъ подавать на столъ подбей при яичныхъ желтка, положи въ эшотъ соусъ крошево и держи на огнѣ, не доводя до вскипѣнія.

№ 366.

Крокеты изъ каплуна.

Опнявъ отъ жаренаго каплуна жилы, изкроши мясо онаго. Приготовь крошево какъ было предписано непосредственно предъ симъ. Сдѣлай изъ него небольшія кучки и остуди; перекатай въ шарики и поджарь въ коровьемъ маслѣ; обваляй въ сбитомъ яйцѣ, и усыпь першымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Поджарь и подавай на столъ съ переведенною въ коровьемъ маслѣ пепрушкою, или, ежели угодно, съ соусомъ пикантъ (см. № 46 и далѣе).

№ 367.

Примѣчаніе.

Каплуны и пуларда могутъ быть еще приготовляемы въ маринадѣ, какъ и проч. такъ же, какъ и курица (см. № 349 и далѣе). Ежелижъ будучъ они спары, то можно приготовить ихъ въ добѣ, галаншинѣ и проч., какъ индѣйку (см. № 369).

№ 368.

Индѣйка.

Мясо сего рода куръ, такъ же какъ и простыхъ, нѣжиѣ пѣшущяго. Впрочемъ какъ Индѣйская курица, такъ и пѣшухъ должны быть избираемы опкормленные, жирные. Старые Индѣйскіе пѣшухи годятся только для приготовления въ добѣ, или гланшинѣ.

№ 369.

Жареная индѣйка съ трюфелями.

Приготовь ее точно такъ же, какъ было предписано въ спашьѣ: каплуны съ трюфелями (см. № 360).

№ 370.

Индѣйской пѣтухъ въ доббѣ.

Какъ было сказано выше, къ добу способны лишь спарые Индѣйскіе пѣтухи. Выбери изъ нихъ самаго мясистаго; нащепкуй повсюду крупными кусками приправленнаго шпека; опрѣжь у него лапы, и согни члены его, привязавъ нитками, шакъ, чшобъ онъ имѣлъ сколько можно пріятнѣйшій видъ. Положи на прошивень, кошорый былъ бы шочно по его величинѣ, съ ломшиками шпека внизу. Присовокупи лапы, содравъ съ нихъ кожу, большую изрѣзанную въ куски шелячью поджилку, двѣ разрѣзанныхъ вдоль моркови, чешыре большія луковицы, изъ коихъ одна должна бытъ нашыкана шремя гвоздками гвоздики, одинъ разрѣзанный пастернакъ, нѣсколько верхней корки съ лимона, пучокъ душистыхъ шравъ, соли и крупно шолченаго перцу. Смочи бульономъ пополамъ съ бѣлымъ виномъ. Накрой поплошнѣ другимъ прошивнемъ и на маломъ огнѣ вари чешыре часа. Когда сварится, сними прошивень съ огня, но не вынимай пѣтуха до шѣхъ поръ, пока опшваръ нѣсколько остынетъ, потому чшо безъ сей предосторожности пѣтухъ получилъ бы непріятный цвѣтъ. Процѣди опшваръ. При чемъ, ежели онъ будетъ очень жидокъ, увари. (Надлежащая степень его спѣлости узнается по шому, когда взявъ нѣсколько капель онаго на ложку и вынеши на воздухъ, превращаясь онъ въ спудень.) Ежели хочешь, чшобъ эшотъ спудень или желе былъ прозраченъ, то должно его очистишь, и эшо дѣлается слѣдующимъ образомъ: сбей личной бѣлокъ и вылей его въ желе болѣе, нежели шеплое; взмѣшай хорошенько и поставъ на огонь. Когда желе дастъ изъ себя жидкость, процѣди ее сѣвось сито, или сал-

фешку, согрѣй и облей оную кругомъ блюда, на коемъ будешь подавать пѣшуха на столъ.

№ 371.

Галантинъ изъ индѣйки.

Вынь изъ большой, жирной индѣйки совершенно всѣ кости, начавъ дѣлать это со спины и остерегаясь сколько можно повредить кожу. Опрѣжь часъ мяса опѣ желудка и лядвѣй, и вынь изъ него жилы. Половину этого мяса изрѣжь въ полоски, а остальное изрубѣ. Возьми кусокъ шеляпины въсомъ равный индѣйкѣ и столько же лучшаго свиного сала. Изрѣжь также въ полоски прѣфелей, ежели хочешь, и говяжьѣй языкъ, пригошовленный по экарлашному (№ 170). Разсели кожу индѣйки, чтобъ мясо было вверху. Покрой фаршемъ, сдѣланнымъ изъ рубленой говядины, приправленной солью, перцомъ и пряностями. На сей слой фарша положи смѣсь, состоящую изъ полосокъ индѣйки, свиного сала, прѣфелей, шеляпины и языка. На это положи опять слой фарша, на слой опять вышесказаннаго фарша и такъ далѣе, пока все употреблено будетъ. Наложѣ кожу индѣйки по прежнему и сшей ее такъ, чтобы ничего не могло выпасть. Дай галантину видъ продолговатый; покрой его ломпиками свиного сала, заверни въ чистую, тонкую ветошку и зашей. Положи въ кашпрюлю соразмѣрную величинѣ его съ полосками свиного сала сверху и снизу. Присовокупи большую, изрѣзанную въ куски шелячью поджилку, чепыре изрѣзанныхъ вдоль моркови, столько же луковицъ, изъ коихъ одна должна быть ушыкана прѣмя гвоздками гвоздики, большой пучокъ душистыхъ травъ, соли, перцу и пряныхъ кореньевъ.— Между сими пригошовленіями изрубѣ кости опѣ индѣйки и положи ихъ въ кашпрюлю съ двумя, или прѣмя

ложками бульону. Кипящи съ часъ. Пропусти варево сквозь сито, и употребляй его для смачиванія галанпина. Прибавь спаканъ бѣлаго вина и вари на маломъ огнѣ чепыре часа. Впрочемъ для очищенія галанпина и тому подобнаго наблюдай сказанное въ предыдущей спашѣ.

№ 372.

Индѣйцы лядвіи съ Робертовымъ соусомъ.

Надрѣжь слегка лядвіи индѣйки, жареной на вершелѣ; приправь солью и перцомъ; поджарь на маломъ огнѣ и подавай съ Робершовымъ соусомъ (см. № 44).

№ 373.

Концы индѣйскихъ крыльевъ по Сент-Менегульски.

Вари ихъ въ бульонѣ пополамъ съ бѣлымъ виномъ, пучкомъ душистыхъ травъ, крупно полченымъ перцомъ и шершымъ мускатнымъ орѣхомъ; но не клади соли, потому что смочка должна быть уварена, а бульонъ уже соленъ. Кипящи, пока соусъ приспанетъ къ крылышкамъ; обваляй ихъ въ ономъ хорошенько и дай остынуть; обмокни въ Прованское масло и усыпь шершымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба; поджарь немного. Подавая на столъ окропи сокомъ изъ свѣжаго лимона.

№ 374.

Концы индѣйскихъ крыльевъ жареные.

Свари концы индѣйскихъ крыльевъ какъ было предписано для фрикасе изъ куръ (№ 350). Нужно, чтобъ соусъ былъ погуще. Дай остынуть (*), и когда остынетъ, окуни въ него крылышки и обсыпь шершымъ бѣлымъ хлѣбомъ; послѣ чего

(*) Не должно ничего осушивать въ мѣдной посудѣ.

обваляй въ збишомъ яйцѣ и вторично обсыпь першымъ бѣлымъ хлѣбомъ; поджарь и подавай на столъ съ поджаренною же пепрушкою.

№ 375.

Концы индѣйскѣхъ крыльевъ въ матлотѣ.

Сдѣлай подпалку въ коровьемъ маслѣ изъ полочки пшеничной муки и переведи въ ней концы крыльевъ; смочи виномъ пополамъ съ бульономъ; присовокупи пучокъ душистыхъ травъ, головку чесноку, два гвоздка гвоздики, соли и перцу. Вари на большомъ огнѣ, и когда крылья вполвину сварятся, положи въ рагу маленькихъ луковицъ, переведенныхъ въ расплавленномъ коровьемъ маслѣ, и грибовъ. На послѣдокъ прибавь полочки капарсовъ. Подавай на столъ съ корками бѣлаго хлѣба.

№ 376.

Крошево изъ индѣйки въ бешамелѣ.

Обрѣжь съ жареной индѣйки мясо и изкроши его помѣльче. Свари пошребное количество бешамеля (№ 33) посвѣжѣе; положи въ него крошево съ малостию коровьяго масла, соли, перцу и шершаго мускатнаго орѣха. Держи на огнѣ недопуская вскипѣть. Подавай на столъ или съ корками бѣлаго хлѣба, или съ вареными въ смятку яйцами.

№ 377.

Утка.

Молодыхъ утокъ часто жарятъ на вертелѣ; подливаютъ на прошивень лимоннаго соку и часто смачиваютъ.

Изжаривъ, можно подаватьъ утокъ съ соусомъ пикантъ (см. № 46 и далѣе.)

№ 378.

Утка съ рѣпкою.

Сдѣлай подпалку изъ ложки пшеничной муки въ коровьемъ маслѣ; смочи бульономъ и полспа-

каномъ бѣлаго вина; присовокупи пучокъ души-
стыхъ травъ, соли, крупно толченаго перцу
и шерстаго мускашнаго орѣха. Когда ушка впло-
вину ужарится, переведи въ расплавленномъ
коровьемъ маслѣ изрѣзанную въ кусочки рѣпу,
положивъ въ подпалку немного сахара. Тогда
какъ рѣпа получитъ хорошій колеръ, положи ее
въ каштрюлю къ ушкѣ и вари все вмѣстѣ; слови
жиръ и посредствомъ кипяченія загуси соусъ.

№ 379.

Утка съ оливками

Вари ушку въ брезѣ, какъ было описано выше
(*). Когда сварится, сними съ огня; процѣди
отваръ; прибавь рубленыхъ грибовъ и уваривай.
Обрѣжь съ косточекъ оливки въ видѣ спираль-
ной линіи, отъ чего будущъ онъ казаться какъ
бы цѣлые; положи ихъ въ соусъ и кипящи съ
минушу. Послѣ чего эшотъ соусъ вылей на
ушку.

(*) Вообще ушка въ брезѣ варится такъ: положи ее въ
пропорціональную ей каштрюлю, покрывъ ломтиками
свиного сала съ пучкомъ душистыхъ травъ,
ломтиками лимона безъ кожи и косточекъ, двумя
морковьями, двумя луковичками, изъ коихъ одна долж-
на быть нашпигована гвоздикомъ, однимъ пастернакомъ,
солью, крупно толченымъ перцомъ и приносящими.
Смочи бульономъ и стаканомъ бѣлаго вина. Вари на
маломъ огнѣ. Когда ушка сварится, вынь ее и дер-
жи у огня. Между тѣмъ пригововъ крошеной рѣпы,
переведенной въ расплавленномъ коровьемъ маслѣ,
съ малою долею сахара; наконецъ положи ее въ
ушную отваръ для уваренія. Загуси на огнѣ соусъ
и завяжи небольшимъ количествомъ замѣсеннаго на
муку коровьяго масла.

№ 380.

Утка фаршированная.

Вынь изъ ушки всѣ кости, не вредя много кожѣ, начавъ это дѣйствіе съ зоба, и по мѣрѣ того, какъ будешь вынимать кости, пласпай ушку, раздѣляя кожу и мясо. Опрѣжь нѣсколько мяса отъ филейной части и лядвй, изруби его вмѣстѣ съ четвертью фунта шелячьяго сѣба, полуфунтомъ говяжьяго жира, пепрушкою, цибулею, грибами, двумя свареными вгустую яйцами, солью, перцомъ и большимъ спаканомъ сливокъ. Смѣшай все это хорошенько и наполни внутренность ушки. Сложи ее по прежнему, шей кожу, и дабы ничего не могло выпастъ, опушай нитками. Вари въ брезѣ. На столъ подавай съ рагу изъ дикихъ каштановъ, которое впрочемъ должно быть приготоовлено съ вареномъ ушки.

№ 381.

Утка съ зеленымъ горохомъ.

Свари ушку въ брезѣ (№ 378 примѣч.); подпали немного муки въ коровьемъ маслѣ; переведи въ этой подпалкѣ свиное сало, изрѣзанное въ тонкіе ломтики, и приличную мѣрку зеленого гороху; смочи опваромъ ушки, процѣженнымъ сквозь сито; приправъ солью и перцомъ вмѣстѣ съ пучкомъ душистыхъ травъ; при чемъ, когда горохъ сварится, обложи имъ ушку.

№ 382.

Утка съ луковичами.

Свари ушку въ брезѣ (№ 378). Изрѣжь большихъ луковичъ въ ломтики, а сіи пополамъ, опнаявъ прочъ верхъ и низъ оныхъ. Переведи ихъ въ подпалкѣ, состоящей изъ счепоти пшеничной муки и коровьяго масла. Смочи ихъ уш-

нымъ опваромъ. Увари эпомъ соусъ, слови съ него жиръ, прибавь нишочку уксуса и облей имъ ушку.

№ 383.

Утка по Италіянски.

Свари ее, какъ описано въ примѣганіи № 378. Положи въ кашпрюлю двѣ ложки Прованскаго масла, пепрушки, цибули, грибовъ и головку чесноку, все эшо изрубленное. Переведи въ коровьемъ маслѣ со счепощью муки. Смочи ушнымъ опваромъ, слови жиръ и процѣди сквозъ сито. Увари до густоты соуса и облей симъ ушку.

Можно также подавать на столъ ушку съ пуре изъ зеленого гороха, или изъ чечевицы, или изъ дикихъ каштановъ. Только всегда должно варить ее въ брезѣ, какъ было предписано выше, и для смачиванія пуре употребляешь ушиный опваръ, словивъ съ него жиръ и процѣдивъ сквозъ сито.

№ 384.

Гусь.

Жарить на вертелѣ должно только молодыхъ гусей, и способъ опличать ихъ опъ старыхъ состоитъ въ слѣдующемъ: надлежитъ у убитаго гуся погнуть верхнюю часть клева, которая ежели переломится свободно, безъ затрудненія, то эшо означаетъ молодого гуся.

№ 385.

Гусь фаршированный каштанами.

Сними верхнюю кожу съ пятидесяти, или болѣе каштановъ и переведи въ расплавленномъ коровьемъ маслѣ до шѣхъ поръ, пока другая кожа будетъ опскавать свободно. Или лучше: возьми каштановъ, жареныхъ въ печи, и облупи ихъ; при чемъ лучшіе и цѣлые опложи въ спору; прочіе же изруби съ густиною печон-

кою, полуфунтомъ сосисечнаго мяса, свинымъ саломъ, или кускомъ коровьяго масла, однимъ шаломъ, одною головкою чесноку, пепрушкою, цибулею, солью, перцомъ и шершымъ мускатнымъ орѣхомъ. Вари эшомъ фаршъ на огнѣ добрые чешверть часа, и наполни имъ внушренность молодого гуся. Зашей опверстїя, чтобы ничего не могло выпастъ. Жарь на вершелѣ и подавай на шомъ съ рагу изъ кашшановъ (См. № 87).

№ 386.

Гусь въ добѣ.

Нашпекуй гуся всюду свинымъ саломъ, приправленнымъ пепрушкою, цибулею, шаломами, полуголовкою чесноку, самою малою долею шалфея, чабру, базилика (все изрубленное сколько можно мѣльче), перца, соли и шерпатаго мускатнаго орѣха. Облупи жареные кашшаны, переведи ихъ въ коровьемъ маслѣ съ малымъ количествомъ сахару и начини этимъ внушренность гуся; обвяжи нипками, дабы онъ не пошерялъ своего вида, и положи на прошивень, который бы почно соопвѣтшвовалъ величинѣ его, съ ломпиками вешчиннаго сала, которыми должно укласъ гуся съ верху и съ низу. Смочи бульономъ, или водою пополамъ съ бѣлымъ виномъ. Присовокупи большую изрѣзанную въ куски шелячью поджилку, чешыре моркови, сполько же луковицъ, изъ коихъ одна должна бытъ ушыкана шремя гвоздками гвоздики, одинъ пастернакъ, пучокъ душистыхъ шравъ, соли, крупно шолченаго перцу и пряносшей. Вари на маломъ огнѣ два, или шри часа, ш. е. смощря по шому, сколь старъ гусь. Когда сваришся, вынь его. Слови съ опшара жиръ и процѣди оный сквозь сипо. Уваривай, ежели опшаръ окажется жидокъ, до шѣхъ поръ, пока, будучи опшуженъ, можешъ

сдѣлаться спуденемъ. При чемъ, ежели угодно, чтобъ спудень былъ прозраченъ, очисти его посредствомъ яичнаго бѣлка, и когда спудень совершенно завяжется, уклади имъ вокругъ блюдо съ гусемъ.

№ 387.

Гусь съ рѣпою или колрабією.

Приготовь его точно такимъ же образомъ, какъ было предписано для ушки съ рѣпою (см. № 377).

№ 388.

Гусь съ кислую капустою.

Изжарь гуся на вертелѣ; но между тѣмъ вымой напередъ пошребное количество кислой капусты; положи ее въ кашпрюлю съ ломшиками свиного сала, мозговою колбасою и сосисками; смочи бульономъ и жиромъ гуся; вари на маломъ огнѣ два часа. Послѣ чего приложи сюда жаренаго гуся для разогрѣнія, и когда разогрѣется, выложи на блюдо. Дай капустѣ отецъ и обложи оною вокругъ гуся вмѣстѣ съ сосисками и мозговою колбасою, снявъ съ нихъ напередъ оболочку и изрѣзавъ въ кружки.

№ 389.

Голуби.

Только домашніе, ш. е. воспитанные въ ппичникѣ голуби годятся для жаренія оныхъ на вертелѣ. Выбери изъ нихъ самаго молодого, покрой ломшиками свиного сала, и ежели приготовленіе будешь лѣтомъ, то также большими свѣжими древесными листьями.

№ 390.

Голуби въ компотѣ.

Сдѣлай подпалку изъ полуложки муки съ коровьимъ масломъ; переведи въ ней ломтики свиного сала и голубей. Смочи бульономъ. При-

свокупи грибовъ, нѣсколько печенокъ домашнихъ пшицъ, ежели оныя случатся, или за немѣніемъ оныхъ крошеной шеляпины, пучокъ душистыхъ травъ, головку чесноку, перцу, шершаго мускашнаго орѣха; но не клади соли, пошому что бульонъ соленъ. Увари до густоты соуса. Тогда положи сюда маленькихъ луковицъ, переведенныхъ въ распопленномъ коровьемъ маслѣ, пока пошемнѣютъ, и предъ пѣмъ, какъ подавать въ сполу, прибавъ немного лимоннаго соку, или пуши нишочку уксусу.

Но 391.

Голуби съ зеленымъ горохомъ.

Сдѣлай подпалку изъ полуможки лучшей муки съ коровьемъ масломъ; положи въ нее голубей вмѣстѣ съ шонкими ломшиками свинаго сала. Дай поджариться. Потомъ смочи бульономъ; приправъ перцомъ, пучкомъ душистыхъ травъ и малостию соли, пошому что бульонъ соленъ. Приложи приличное количество зеленого гороху и уваривай на маломъ огнѣ въ густоту соуса. Предъ подаваніемъ на сполъ прибавъ небольшой кусокъ сахару.

Но 392.

Голуби по Сент-Менегульски.

Выпопрошивъ голубей и опаливъ, свяжи ихъ какъ должно. Положи въ кашпрюлю кусокъ коровьяго масла, замѣсеннаго съ мукою, пучокъ пепрушки и цибули, двѣ луковицы изрѣзанныхъ въ кружочки, по полоскѣ моркови и пасернака, цѣлую головку чесноку, два гвоздка гвоздики, одинъ листъ лавровый, соли, перцу, шершаго мускашнаго орѣха, и подлей чешверть кварты молока. Кипящи нѣсколько минушъ и положи голубей, которыхъ вари на маломъ огнѣ. Когда они сварятся, вынь ихъ и дай опечь. Слови съ опшара жиръ на шарелку, обваляй въ немъ го-

Пар. Пов. Ч. I.

лубей и обсыпь шерпымы мякишемъ бблага хлб-
ба. Жарь на рашпарѣ, обливая словленнымъ жи-
ромъ. Подавай на столъ съ ремуладомъ (см.
№ 49.)

№ 393.

Голуби въ матлотѣ.

Сдѣлай подпалку изъ полуложки муки съ ко-
ровымъ масломъ; переведи въ ней голубей съ
шонкими ломшиками свиного сала. Смочи буль-
ономъ пополамъ съ бблымъ виномъ, приправлен-
ными солью, перцомъ, пряными кореньями и
пучкомъ душистыхъ правъ. Прибавь переве-
денныхъ въ коровьемъ маслѣ грибовъ и малень-
кихъ луковицъ. Уваривай на большомъ огнѣ до
густоты соуса.

№ 394.

Голуби жареные.

Возьми голубяшъ, коимъ было бы семь, или
восемь дней, опали ихъ слегка и ощипли;
оставь крылья, голову и лапы; вари съ кускомъ
коровьяго масла, бблымъ виномъ, пучкомъ ду-
шисныхъ правъ, двумя гвоздками гвоздики, го-
ловкою чесноку, солью, крупно толченымъ пер-
цомъ и шерпымы мускатнымъ орѣхомъ. Когда
сварятся, вынь ихъ, дай опечь и оспуди. Об-
валяй въ шбстѣ для печенія, и жарь, пока полу-
чатъ пріятный цвѣтъ. Подавай на столъ съ
поджаренною пепрушкою.

РЫБА ВООБЩЕ.

№ 395.

Жареная Осетрина.

Возьми звѣно осетрины, нашпекуй ее крупны-
ми кусками приправленного вѣшчиннаго сала и

маринируй способомъ, описаннымъ въ № 62; по-
шомъ жарь, обливая почаще маринадомъ. Подавай
на столъ съ соусомъ пикантъ (см. № 46 и слѣд.)

№ 396.

Осетрина въ брезѣ.

Нашпекуй звѣно осетрины, какъ было выше
сказано, положи въ кастрюлю, кошорая была
бы почто по величинѣ его, вмѣстѣ съ кроше-
нымъ саломъ, чепырью изрѣзанными въ лом-
пики луковцами, двумя изрѣзанными въ по-
лоски морковями, однимъ изрѣзаннымъ такимъ
же образомъ пастернакомъ, большимъ пучкомъ
душистыхъ травъ, солью, перцомъ и пряно-
стями. Смочи бѣлымъ виномъ и вари на боль-
шомъ огнѣ. Подавай на столъ съ соусомъ пи-
кантъ, примѣшавъ къ нему основаніе осетрин-
наго варева.

№ 397.

Бѣлужина.

Она можетъ быть пригопавляема тѣмъ же
образомъ, какъ предписано выше объ осетринѣ.

№ 398.

Семга въ соусѣ изъ капарсовъ.

Взявъ звѣно семги, маринируй его съ Прован-
скимъ масломъ, пепрушкою, цибулею, солью,
перцомъ и шершымъ мускатнымъ орѣхомъ. По-
шомъ жарь на умѣренномъ огнѣ, обливая мари-
надомъ. Подавай съ соусомъ, сдѣланнымъ изъ
коровьяго масла и капарсовъ. (См. № 30).

№ 399.

Семга съ соусомъ томатъ.

Поджарь на рашпарѣ звѣно семги, какъ было
предписано предъ симъ въ № 397. и подавай на
столъ съ соусомъ томатъ. (См. № 36).

No 400.

Такъ называемое синее приготовленіе семги.

Вари въ продолговатой, ш. е. рыбной кастрюлѣ небольшую цѣлую семгу съ приличнымъ количествомъ винограднаго вина, ш. е. смотря по величинѣ семги, изрѣзанными въ полоски морковями, кружечками луковицъ, чешыря гвоздиками гвоздики, чешыря листьями лавровыми, счепотью пепрушки, нѣсколькими вѣшками чабру, солью и крупно толченымъ перцомъ. Вари слегка; при чемъ о надлежащей слабости можно заключить изъ того, когда у семги глаза выступяшъ изъ головы. Нужно, чтобы она была вся покрыта курш-бульономъ. Если семга готовится для второй подачи, то очисти съ нее чешую и облей соусомъ, сдѣланнымъ изъ коровьяго масла, капарсовъ, рубленыхъ вареныхъ въ уксусѣ огурчиковъ и нѣсколькихъ анчоусовъ. Еслижъ хочешь подавать ее сухую, то не счищай чешуи, а положи на салфетку, на слой пепрушки.

Симъ образомъ готовятъ также стерляди въ лучшемъ блѣмъ винѣ.

No 401.

Корюшка жареная.

Сію маленькую рыбу нѣкоторые готовятъ не попроша. Должно счистить съ нее чешую, вымыть хорошенько; взнижи ее глазами на спичку, обмойни въ молоко, обсыпь мукою и жарь.

No 402.

Треска соленая.

Намочи преску, соскобли съ нее чешую и вымой. Вари въ простой водѣ и дай опечь. Между тѣмъ положи въ кастрюлю хорошей куковъ коровьяго масла съ приличнымъ количе-

ствомъ крупно толченаго перца, першаго мускатнаго орѣха, мѣлко изрубленныхъ петрушки и цибули; приправь немного мукою и вымѣшай. На сію смѣсь положи преску, вылей суповую ложку разсола. въ которомъ обыкновенно преска сохраняется. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, поставь кашпюлю на огонь и мѣшай безпрестанно, дабы коровье масло хорошенько соединилось. Послѣ чего выложи преску на блюдо и, смочивъ немного лимоннымъ сокомъ, подавай на столъ.

№ 403.

Треска въ соусѣ.

Приготовь преску, какъ было описано предъ симъ, дай ошечь и выбери кости. Положи въ кашпюлю хорошей кусокъ коровьяго масла, ложку муки, немного соли, крупно толченаго перцу, мускатнаго орѣха, мѣлко изрубленныхъ петрушки и цибули; смѣшай все это хорошенько и прибавь спаканъ густыхъ сливокъ. Поставь это на огонь, и, почаще взмѣшивая, дай вскипѣть. При чемъ, ежели соусъ окажется очень густъ, прибавь еще сливокъ и держи у огня не доводя до вскипѣнія. Послѣ чего, выложивъ преску на блюдо, облей симъ соусомъ и подавай.

№ 404.

Треска по провинціальному.

Положи на блюдо, которое могло бы выдерживать жаръ, мѣлко искрошеннаго коровьяго масла, усыпь изрубленными петрушкою, шалотами, цибулею, головкою чесноку, перцомъ и тертымъ мускатнымъ орѣхомъ; присокупи большую ложку Прованскаго масла. Положи на эту приправу вареную преску, и оною же обсыпь сверху. Смочи ложкою Прованскаго масла и

усыпъ шершымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба. Поспавъ блюдо на легкой огонь и дай оцѣв-
пишься.

№ 405.

Свѣжія салапушка и сельди.

Выпопрошивъ ихъ, счисти чешую, вымой и дай опечь. Положи просто на рашпаръ, или лучше завернутыми въ напиканную деревяннымъ масломъ бумагу. Когда они изжарятся такимъ образомъ, подавай съ соусомъ изъ коровьяго масла, въ который должна быть подбита ложка горчицы.

№ 406.

Жаренныя копченныя сельди.

Отрѣжь у нихъ головы и концы хвостовъ; расплашай вдоль по спинѣ; положи на рашпаръ мясомъ внизъ; поворачивай и смачивай Прованскимъ масломъ. Вообще для жаренія оныхъ пошребно не болѣе двухъ, или шрехъ минуть.

№ 407.

Копченныя сельди по Сент-Менегульски.

Отрѣзавъ у нихъ головы и хвосты, намачивай въ водѣ, а пошомъ на два часа положи въ молоко. Дай осякнущь и выпри. Распласшай вдоль по спинѣ; окуни въ расплавленное коровье масло, приправленное небольшимъ количествомъ лавроваго листа и базилика, сколько можно мѣльче изрубленными; къ чему присовокупи два яичнымъ желтка, перцу и немного мускатнаго орѣха. Обваляй въ шерпомъ мякишѣ бѣлаго хлѣба. Жарь на рашпарѣ на легкомъ огнѣ. Подавая на столъ, выжми на сельдей сокъ изъ лимона.

№ 408.

Сельди соленья.

Вымочивъ сельди, жарь на рашпарѣ, и подавай на столѣ съ пуре изъ зеленого гороха, или изъ чечевицы.

№ 409.

Устерсы по Пулетову.

Вымывъ устерсы въ водѣ, переведи ихъ въ коровьемъ маслѣ, не допуская до вскипѣнія, вмѣстѣ съ шалопами, пепрушкою, рублеными грибами, ложкою Прованскаго масла, перцомъ и шершымъ мускатнымъ орѣхомъ. Уклади на блюдѣ и обсыпь шершымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, смоченнаго нѣсколькими каплями Прованскаго масла. Пославъ блюдо на горячую золу и дай оцвѣтинься, поводя надъ ними раскаленною желѣзною лопаткою. Предъ шѣмъ, какъ подавашъ на столѣ, выжми сокъ изъ одного лимона.

№ 410.

Крошево изъ устерсѣ.

Возьми свѣжихъ устерсѣ и очисти въ горячей водѣ, не допуская оной до вскипѣнія, что сдѣлаешь ихъ швердыми. Потомъ положи въ холодную воду, вынь и дай опечь. Отдѣли средину, которая нѣжна, ошъ краевъ, которые шверже. Изруби сіи послѣдніе помѣльче, а первыя крупно, вмѣстѣ съ мясомъ карпа, ежели ешь, или съ какою нибудь иною вареною въ водѣ рыбою; смѣшай все хорошенько; приправь перцомъ и шершымъ мускатнымъ орѣхомъ.

Положи въ каспрюлю хорошій кусокъ коровьяго масла съ пепрушкою, цибулею и рублеными грибами; поставь на огонь; смочи бѣлымъ виномъ пополамъ съ бульономъ; присовокупи крошево; согрѣвай, не доводя до вскипѣнія,

и когда крошево вберетъ въ себя почти весь соусъ, подбей при яичныхъ желткахъ.

№ 411.

Ф о р е л ь.

Ихъ два рода: однѣ имѣютъ мясо красное, другія бѣлое; первыя предпочитаютъ послѣднимъ.

Форель должно варить въ курт-бульонѣ съ краснымъ, или бѣлымъ виномъ, изрѣзанными въ кружечки луковичами, сшеною пшеницею, нѣсколькими гвоздиками, шпемъ листьями лавровыми, малою долей чабру и соли. Подавай на столъ на слѣб рубленой пшеницею, а при фореляхъ особо въ соусницѣ соусъ, сдѣланный изъ части курт-бульона, который надлежитъ загустить замѣсеннымъ на мукѣ коровьимъ масломъ и уварить на большомъ огнѣ.

Форель можно подавать также съ соусомъ изъ капарсовъ и анчоусовъ (см. № 30), и готовить всѣми образами, означенными въ спискахъ о семгѣ. (Смотри выше.)

№ 412.

Шука въ курт-бульонѣ.

Вари ее съ изрѣзанными въ кружечки морковями и луковичами, нѣсколькими гвоздиками, шпемъ лавровыми листьями, пучкомъ душистыхъ травъ, чабромъ, базиликомъ, солью и крупно исполченнымъ перцемъ. Смочи бѣлымъ виномъ пополамъ съ водою. Заверни щуку въ чистую вешешку, дабы, когда будешь вынимать ее изъ отвара, не лишилась бы она надлежащаго вида (*). Надобно также для сегожь самого опу-

(*) Эша предосторожность необходима и для всякой иной рыбы, варимой въ курт-бульонѣ.

пашь нитками и голову щуки. Вари ее приг-
отовленную такимъ обрасомъ на маломъ огнѣ. —
Желающій подавать такую щуку холодною,
дай ей остынуть, и положи на блюдо на слой
рубленой пепрушки. Однакожь при семъ должно
замѣтить, что не нужно счищать съ нее
чешуи.

№ 413.

Щука съ соусомъ изъ капарсовъ.

Свари ее въ курш-бульонѣ, какъ было предпи-
сано выше, очисти чешую и подавай на столъ
съ соусомъ изъ капарсовъ и анчоусовъ (см.
№ 30.)

№ 414.

*Карпъ, приготовленный способомъ, такъ
называемымъ синее.*

Облей карпя кипяткомъ уксуса, или красного
вина; вари въ курш-бульонѣ такъ же, какъ и
щуку. Подавай на столъ, обложивъ блюдо руб-
леною пепрушкою вмѣстѣ съ чашечкою при-
ономъ Прованскаго масла.

№ 415.

Карпъ, жареный на рашпарѣ.

Счистивъ съ карпя чешую, надрѣжь у него
кожу; напри Прованскимъ масломъ, перцомъ
и солью; жарь на рашпарѣ на маломъ огнѣ.
Подавай на столъ съ соусомъ изъ карпій и
анчоусовъ (см. № 30). — Впрочемъ карпъ мо-
жетъ быть также подаваемъ и съ пуре изъ
щавеля (см. № 76).

№ 416.

Карпъ фаршированный.

Возьми карпя съ молоками, вари его $\frac{3}{4}$ часа
въ курш-бульонѣ; счисти чешую и обрѣжь все
мясо; изруби большую часть костей, оставивъ
оныя только на два, или на три дюйма со сто-

роны головы и хвоста. Сдѣлай панадѣ, состоящій изъ мякиша бѣлаго хлѣба на молоко, и распирая деревянною ложкою, выпари на огнѣ; потомъ положи въ него два яичныхъ желтка и хорошенько вымѣшай. Когда эшотѣ панадѣ ошпынешь, исполки его въ иготи и пропри сквозь фаршное сито, равно какъ и мясо карпья. Послѣ чего возьми по равной долѣ кыше сказаннымъ образомъ пригошовленнаго мякиша, фарша карпева и чухонскаго масла; смѣшай ихъ и перешолки въ иготи, чѣобы лучше соединились. Выпусти шуда же два яйца цѣлыхъ, и ошѣ двухъ только желтки; положи соли, перца и шершаго мускатнаго орѣха, и опяшь вымѣшай хорошенько. Вынь фаршѣ изъ иготи. Возьми шонкой ломотъ бѣлаго хлѣба, вымазаннаго коровьимъ масломъ и обрѣзаннаго въ видѣ карья; положи въ глубокое блюдо, наложи слой фарша, на него молоки фарша и нѣсколько печерицъ, обжаренныхъ въ коровьемъ маслѣ; съ концовъ приставь голову и хвостовыя перья, укрѣпивъ ихъ шакъ, чѣобы они только держались, а не были бы покрышы фаршемъ. Еще наложи слой фарша и сгладь ножевымъ плашмемъ, смачиваемымъ во взбитомъ яичномъ бѣлкѣ.—Надобно сказать въ замѣчаніе, что фарша надлежитъ накладывать столько, чѣобы хлѣбнаго ломтя совсѣмъ не было видно, и справишь шакъ, чѣобы фаршѣ получилъ видъ настоящаго карья. Усыпь шершымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба. Пославъ въ печь, но запекай медленно: одного часа времени для сего довольно. Подавай съ какимъ угодно приличнымъ соусомъ.

№ 417.

Угорь по Татарски.

Очисти угря. Переведи въ коровьемъ маслѣ изрѣзанныхъ въ кружечки морковей и луковицъ

и пучокъ душистыхъ травъ; прибавъ немного муки; смочи бѣлымъ виномъ; присовокупи соли, перцу и шерстаго мускашнаго орѣха. Вари съ полчаса. Процѣди эшомъ соусъ и положи въ него изрѣзаннаго въ звѣнья угря. Когда звѣнья сварятся, дай имъ остынуть, обваляй въ шерстомъ мякишъ бѣлаго хлѣба, смочи въ збишомъ яйцъ и вторично обсыпь шершымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба. Зажарь слегка на рашпарѣ и переведи надъ звѣньями раскаленною желѣзною лопаткою. Подавай съ соусомъ пикант (см. No 46 и далѣе.)

No 418.

Угорь, жареный на вертелѣ.

Положивъ угря на горячую плиту, дай принять съ наружности пріятный колеръ; послѣ чего надрѣзавъ у головы кожу, возьми вешошку, охвативъ ею угря и сосмыгни кожу отъ головы къ хвосту: эшо сдѣлашь весьма легко. Облупивъ такимъ образомъ угря, выпроши его, отрѣжь голову и согни въ кольцо, завяжи нитками и положи на сковороду. Между шѣмъ положи въ кашпюлю кусокъ коровьяго масла, изрѣзанныхъ въ кружечки морковей и луковицъ, пепрушки, лавроваго листа, шмина, и обжарь. Когда сія приправа обжарится, смочи бѣлымъ виномъ, смѣшаннымъ съ приличнымъ количествомъ соли и перцу. Вари съ полчаса времени, процѣди сквозь сито и вылей на угря. Поставъ въ обыкновенную печь, дай стоять съ часъ, и пошомъ, подвинувъ большую сковороду, сдвинь на нее угря, привяжи нитками въ вертелу, оберни вымазанною Прованскимъ масломъ бумагою и жарь. Подавая на столъ, подлей на блюдо соуса пикант.

№ 419.

Л и н ь.

Для очищенія онаго должно опустишь его на минушу въ воду почти кипящую. Очисти чешую, начиная съ головы; но берегись повредить кожу.—Впрочемъ линия обыкновенно подаютъ жаренаго на рашнарѣ съ соусомъ изъ капарсовъ и анчоусовъ.

№ 420.

Л и н ь по Ш у л е т о в у.

Изрѣзавъ сію рыбу въ куски, выпопроши; переведи на огнѣ въ коровьемъ маслѣ. Присо-вокупи полмочки лучшей муки; смочи бѣлымъ виномъ; приправь солью, крупно толченымъ перцомъ, шершымъ мускатнымъ орѣхомъ и пучкомъ душистыхъ шравъ; приложи также грибовъ, ежели естѣ, и маленькихъ луковицъ. Вари на большемъ огнѣ. Предъ пѣмъ, какъ подавать на столъ, згущи прѣмя яичными желт-ками и лимоннымъ сокомъ.

№ 421.

О к у н и.

Вари ихъ въ курш-бульонѣ съ бѣлымъ виномъ. Подавай на столъ или съ соусомъ изъ Прованскаго масла (см. № 64), или соусомъ изъ капорсовъ (№ 30), или съ соусомъ, сдѣланнымъ изъ курш-бульона, увареннымъ и згущеннымъ, замѣсеннымъ на муку и коровьемъ маслѣ съ мѣлко изрубленными пряными шравами. Присо-вокупи къ сему пошв одинъ изрубленный анчоусъ.

№ 422.

Н а л и м ъ.

Подержи его съ минушу въ кипящей водѣ и вытри. Вари въ образѣ курш-бульона въ бѣломъ винѣ; но какъ налему пошребно лишь нѣсколько минушъ для сваренія, то пригото-вь курш-буль-

онѣ заранѣе, процѣди сквозь сито и употреби его для сваренія налима. Соусъ для него можно взять какой угодно.

Также можно положить налима въ мапложѣ. Онѣ очень хорошѣ жареный послѣ переведенія его въ коровьемѣ маслѣ.

№ 423.

М и н о г и.

Миноги походятъ на угрей, но совсѣмъ безъ костей, а имѣютъ только съ каждой стороны головы по семи дырочекъ. Ихъ и приготавливаютъ такъ же, какъ угрей, въ мапложѣ и по Татарски. Ежели будутъ они приготавливаемы въ мапложѣ, то онѣ разрѣзанія ихъ въ куски происшедшую кровь должно зберечь для загущенія соуса. Впрочемъ можно мапложѣ смочить бѣлымъ, или краснымъ виномъ.

№ 424.

Л е щ ѣ.

Должно положить леща въ мапложѣ, или, изжаривъ на рашпарѣ, подавать съ соусомъ изъ капарсовъ и анчоусовъ; а какъ эта рыба довольно припорна, т. е. сладка, то можно въ соусъ положить немного горчицы.

№ 425.

П и с к а р и.

Ихъ обыкновеннѣе жарятъ посыпавъ мукою, и при томъ лучше выпрошивъ, нежели цѣлые.

№ 426.

Р а к и.

Вари ихъ въ курш-бульонѣ, смочивъ бѣлымъ виномъ, или водою съ уксусомъ. Варить надлежитъ на большомъ огнѣ, и выложивъ вмѣстѣ съ варевомъ въ глубокое блюдо, дать остынуть въ ономъ. Послѣ чего, давъ ошечь, подавай на словъ рубленой петрушки.

Но 427.

Рѣтныя лягушки въ видѣ фрикасе изъ куръ.

Возьми лядвii лягушекъ, сдери съ нихъ кожу, и для очищенiя положи на минушу въ кипящую воду; попомъ переложь въ холодную воду, вынь и дай очахнушь. Вари способомъ, предписаннымъ для фрикасе изъ куръ (см. Но 350).

Но 428.

Рѣтныя лягушки жареныя.

Очистивъ и вымывъ лядвii лягушекъ, какъ было сказано выше, маринируй по предписанному въ Но 62 цѣлый часъ; обваляй въ пшѣстѣ для печенiя, и жарь, пока примушь хорошiй колеръ.

Но 429.

Судакъ отварной.

Очистивъ съ судака чешую, выпопроши его, вымой и выпри; опними голову и хвостовыя перья. Послѣ чего положи въ каспрюлю вмѣстѣ съ пепрушкою, цибулею, малою долею лавроваго листа, соли, и наливъ водою, вари съ чепверть часа на маломъ огнѣ; когда же такимъ образомъ сварится, выложи на блюдо. Попомъ оплей въ каспрюлю немного отвара, въ коемъ судакъ варился, положи пепрушечной зелени, увари и выложи подъ судака.

Но 430.

Судакъ, жареной на рашпарѣ.

Очистивъ, выпопрошивъ и вымывъ судака по обыкновенному, надрѣжь съ обѣихъ сторонъ по спинкѣ; положи на блюдо, обсыпь солью съ крупно шолченымъ перцомъ и облей Прованскимъ масломъ. За полчаса предъ подаванiемъ на столъ поджарь его на рашпарѣ надъ умбренымъ жаромъ. Когда же довольно зажарится, выложи на блюдо и обливъ соусомъ томашъ, усыпь каперсами.

No 431.

Сиги пестеные.

Счисливъ сѣ сиговъ чешую, выпроши ихъ, вымой и выпри. Пошомъ сдѣлай на обѣихъ сторонахъ спинки надрѣзы. Между шѣмъ расходи на блюдѣ коровьяго масла, къ коему присокоупи мѣлко изрубленныхъ пепрушки и шалотовъ, немного соли, перцу и шершаго мускатнаго орѣха; смѣшай хорошенько, вылей спаканъ бѣлаго вина; поклади на эшу приправу сиговъ и усыпь переведеннымъ въ коровьемъ маслѣ шершымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Предѣ шѣмъ, какъ подавать на столъ, поставь въ печь, дабы сиги пропеклись и оцвѣтились.

No 432.

Жаренныя филейки сиговъ въ видѣ салата.

Изжарь нѣсколько сиговъ по обыкновенному, дай остынуть, и когда остыли, положи надѣ самымъ легкимъ огнемъ на рашпаръ, дабы они только опмякли и потому удобнѣе бѣ было слупить сѣ нихъ кожу. Послѣ чего опними филейныя части, изрѣжь въ четвероугольно-продолговашыя куски и положи въ каспрюлю. Пошомъ сдѣлай приправу, состоящую изъ чешырехъ ложекъ уксуса, двухъ ложекъ распущенной спудени, осми, или десяти ложекъ Прованскаго масла, нѣсколько мѣлко изрубленныхъ равигошовъ; присокоупи пристойное количество соли и перцу; выложи на филейки и обжарь ихъ къ эшой смѣси. Послѣ чего, вынувъ куски, уложи на блюдѣ и облей соусомъ изъ той же каспрюли. Укрась кругомъ блюдо смѣсью разрѣзанныхъ начешверо кочанковъ лакшукъ-салата, вареныхъ въ уксусѣ огурчиковъ, капарсовъ, анчоусовъ, корокъ бѣлаго хлѣба и проч.

No 433.

Сазанъ по-Италіански.

Очистивъ сазана, какъ обыкновенно очищаютъ прочую рыбу, положи въ продолговатую каспрюлю такой величины, чшобы сазанъ не согнулся, вмѣстѣ съ изрѣзанными въ ломпики луковицами, крошеною пепрушкою, двумя лавровыми листьями, двумя гвоздиками гвоздики, солью, крупно шолченымъ перцомъ и бушлыкою бѣлаго вина, или такимъ количествомъ онаго, чшобъ рыбу покрыло. Вари на умѣренномъ огнѣ съ полчаса; вынь, дай осякнущъ и выложи на блюдо, подливъ прежде Италіанскаго соуса (см. No 34.)

ОГОРОДНЫЕ ОВОЩИ.

No 434.

Зеленый горохъ по мѣщански.

Сдѣлай легкую подпалку; переводи въ ней съ минушу горохъ, ошерегаясь, чшобъ онъ не высохъ; смочи небольшимъ количествомъ кипящей воды; прибавь соли, перцу, пучекъ пепрушки и цибули и сердцевину изъ лакшук-салаша; уваривай, пока соусъ совсѣмъ выпрѣетъ. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, присовокупи завязку изъ яичныхъ желтковъ.

Или: не дѣлай подпалки, но положи въ каспрюлю кусокъ коровьяго масла, замѣсеннаго на небольшомъ количествѣ пшеничной муки. Когда масло распустится, присовокупи къ нему горохъ съ пучкомъ пепрушки и цибули, солью и перцомъ. Вари въ его соку не смачивая. Предъ подаваніемъ на столъ сними каспрюлю съ огня; вылей въ глубокое блюдо отваръ гороха; положи завязку

изъ яичныхъ желтковъ съ малостию смешаны и
шолченато сахара; вылей соусъ на горохъ и по-
давай къ столу.

№ 435.

Горохъ въ ветчинномъ салѣ.

Сдѣлай легкую подпалку, переведи въ ней
изрѣзанное въ тонкіе ломтики ветчинное сало;
смочи хорошимъ бульономъ и положи шуда го-
рохъ съ пучкомъ петрушки и цибули, солью и
перцомъ; вари на маломъ огнѣ.

№ 436.

Бѣлые молодые Турецкіе бобы.

Положи ихъ въ кипящую воду съ небольшимъ
количествомъ соли, и когда сварятся, дай осяк-
нуть. Распусти кусокъ коровьяго масла съ ду-
шистыми правами, солью и перцомъ; положи
въ это бобы и обвялай. Подавая на столъ,
прибавь лимоннаго соку, или подпусти нишечку
уксусу.

№ 437.

Сухіе Турецкіе бобы въ жюсѣ.

Сдѣлавъ легкую подпалку, смочи ее жюсомъ
(№ 4), или основаніемъ варева, или сокомъ жа-
реной говядины и пшицъ; приправь солью, пер-
цомъ и першымъ мускатнымъ орѣхомъ. Обва-
лай бобы въ этомъ соусѣ.

№ 438.

Пюре изъ Турецкихъ бобовъ.

Смотри № 71.

№ 439.

Примѣчаніе.

Турец. бобы, горохъ и чечевица, равно какъ
многіе другіе огородные овощи хорошо варятся
только въ водѣ очень чистой и легкой. Вода
ручьяная и изъ ручьевъ суть лучшія; колодезная
же совсѣмъ для сего не годится. ЕСТЬ арши-

Пар. Пов. Ч. I.

шоки, горохъ и проч., которые трудно варятся даже въ самой лучшей водѣ, и это происходитъ отъ нѣкотораго рода обмазки, или слизи, которая препятствуетъ водѣ хорошо проникать въ оныя. Сіе неудобство можно отвратить, положивъ въ воду небольшой узелокъ съ золою изъ недавно срубленного дерева, или, что еще лучше, величиною съ простой орѣхъ кусочикъ карбоната соды. Тогда огородныя овощи очень хорошо увариваются. И такъ въ мѣстахъ, гдѣ находится вода только колодезная, можно сдѣлать ее способною къ варенію такихъ овощей, приливая понемногу распущеннаго въ водѣ соданаго карбоната до тѣхъ поръ, пока вода не станетъ болѣе бѣлѣть. Тогда произойдетъ небольшой осадокъ, съ котораго должно ее слить и употреблять для варенія овощей.

Но 440.

Чечевица.

Положи въ кастрюлю нѣсколько чечевицы съ кускомъ коровьяго масла, изкрошенной луковицею, пучкомъ пепрушки и цибули, солью и крупно шолченымъ перцомъ; смочи бульономъ съ водою, и вари на маломъ огнѣ.

Или: свари чечевицу особливо. Переведи въ легкой подпалкѣ изрѣзанную въ жеребейки луковичу; смочи бульономъ, или водою, и положи въ это чечевицу съ солью, перцомъ и малою долею душистыхъ травъ.

Но 441.

Пюре изъ чечевицы.

Смотри Но 69.

Но 442.

Чечевица по хозяинову.

Вари чечевицу въ кастрюль съ коровьимъ масломъ, рублеными пепрушкою и цибулею,

солью и крупно полченымъ перцомъ; обваляй ихъ въ эшомъ и подавай на столъ.

№ 443.

Рускіе бобы.

Намочи ихъ въ соленой водѣ, потомъ переложи въ прѣсную холодную воду и дай осякнущь. Далѣе, положи въ кашпрюлю съ коровьимъ масломъ, пучкомъ пепрушки и цибули, малою долею чабру, соли и перцу. Поспавъ кашпрюлю на огонь; прибавь сченошь муки и кусочикъ сахару; смочи бульономъ, и когда сваряшся, положи завязку изъ яичныхъ желшковъ.

№ 444.

Пуре изъ Рускихъ бобовъ.

Смотри № 71.

№ 445.

Зеленые Турецкіе бобы.

Вари ихъ въ соленой водѣ. Положи въ кашпрюлю коровьяго масла, замѣсеннаго съ мукою, рубленными пепрушкою и цибулею, или пучкомъ душистыхъ правъ. Когда масло распустяшся, положи Тур. бобы; переворачивай ихъ въ ономъ и смочи хорошимъ бульономъ; приправь солью и перцомъ; уваривай, пока соусу почши ничего не останешся. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, присовокупи завязку изъ яичныхъ желшковъ, сбишыхъ въ смешанъ съ молокомъ.

При скоромномъ пригошовленіи сихъ бобовъ должно завязку замѣнить жюсомъ (№ 4), или увареннымъ до згущенія основаніемъ варева.

№ 446.

Зеленые Тур. бобы по провинціальному.

Положи въ кашпрюлю нѣсколько ложенъ Прованскаго масла съ изрѣзанными въ ломпики луковицами; и когда лукъ позарумянится, ш. е. одѣвшишся, присовокупи бобы, которые напе-

редѣ должны бытъ сварены въ соленой водѣ; приправъ рублеными пепрушкою и цибулею, солью и крупно толченымъ перцомъ; переводи ихъ въ эпомъ нѣсколько минушъ; положи въ блюдо; подпусти въ кашпрюлю нишочку уксусу, и когда закипитъ, вылей на блюдо.

Кшо не любитъ Прованскаго масла, пошъ можѣтъ сдѣлать подпалку изъ масла коровьяго. Должно переводить въ ней луковицы, пока хорошенько оцвѣвляшся; смочишь жюсомъ, или какимъ нибудь згущеннымъ на огнѣ основаніемъ варева. Положи въ эшо бобы и переведи ихъ два, или три раза. Подавая же на столъ, ежели угодно, подпусти немного лимоннаго соку, или нишочку уксусу.

№ 447.

Картофель по хозяинову.

Возьми самыхъ сладкихъ картофелей, свари ихъ, ошелуши и изрѣжь въ ломпики. Распони въ кашпрюль кусокъ коровьяго масла, приправленнаго душистыми правами, солью, крупно толченымъ перцомъ и малою долею лимоннаго сока; вылей эшо на картофели, или переводи ихъ съ минушу въ кашпрюль съ приправою.

№ 448.

Картофель въ бланѣ.

Изрѣжь картофели въ ломпики. Распони въ кашпрюль хорошій кусокъ замѣсеннаго съ пшеничною мукою коровьяго масла; присовокупи сливковъ, или молока, рубленыхъ пепрушки и цибули, соли, крупно толченаго перца и пертаго мускатнаго орѣха. Вскипяти эшомъ соусъ и положи въ него картофель. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, присовокупи завязку изъ дичныхъ желтковъ.

№ 449.

Картофель, жареный въ коровьемъ маслѣ.

Облупи сырые картофели и изрѣжь ихъ въ тонкіе ломпики; поставь въ каспрюлѣ съ коровьимъ масломъ на сильной огонь, и переводи ихъ почаще оборачивая, дабы всюду равно зарумянились; дай осякнущь, положи на блюдо и обсыпь мѣлко толченою солью.

№ 450.

Морковь.

Изрѣжь въ кружочки очищенную морковь и переводи нѣсколько минутъ въ кипящей водѣ. Сдѣлай слабую подпалку, въ которой присовокупить немного мѣлко толченого сахару; смочи бульономъ; положи въ нее морковь; приправь солью, перцомъ и шерпымъ мускатнымъ орѣхомъ; увари этотъ соусъ, и если окажется оный не довольно густъ, то прибавь немного замѣсеннаго съ мукою коровьяго масла, или жюсу.

№ 451.

Красная свекла.

Ее чаще употребляютъ приготовленную въ уксусъ для приправленія и украшенія салатовъ.

Кому угодно, можетъ приготовить ее такъ же, какъ было выше сказано о моркови; но въ семъ случаѣ красной свеклѣ предпочитаешь желтая.

№ 452.

Рѣпа или колрабія съ горчицею.

Облупи маленькихъ сладкихъ рѣпъ, вари въ водѣ, и когда сварятся, выложи на блюдо и облей соусомъ изъ коровьяго масла, въ который подмѣшай полложки горчицы.

Если желаешь имѣть рѣпу въ бланѣ, то не нужно класть горчицы.

No 453.

Рѣпа въ подпалкѣ.

Сдѣлай подпалку изъ коровьяго масла, муки и малою долею сахару; переводи въ ней облупленную рѣпу, пока она оцѣвѣвшия; смочи бульономъ и увари его въ густоту соуса.

No 454.

*Пуре изъ рѣпы.**Смотри No 74.*

No 455.

Луковицы въ матлотѣ.

Сдѣлай подпалку изъ коровьяго масла, ложки муки и немалого куска сахару, и переводи въ ней очищенные луковицы, пока онѣ примушъ хорошій колеръ. Облупляя луковицы, остерегайся сколько можно повредишь верхушку и низъ оныхъ, дабы онѣ, варясь, остались цѣлыми. Смочи бѣлымъ виномъ и хорошимъ бульономъ, или жюсомъ, или основаніемъ какого либо варева; приправъ перцомъ, шерпымъ мускатнымъ орѣхомъ и пучкомъ душистыхъ правъ, но солью очень мало, или и совсѣмъ ничего, п. е. смотря пошому, сколь солонъ бульонъ, или жюсъ. Когда луковицы сварятся, вынь ихъ и держи въ шеплѣ. Загуси на огнѣ соусъ, и предъ шѣмъ, какъ подавашъ на столъ, присокоупивъ кусокъ коровьяго масла, вылей его на луковицы.

No 456.

*Пуре изъ луку.**Смотри No 72.*

No 457.

Селлеря въ жюсѣ.

Оправъ селлерю, опиявъ у нее первые листы, которые обыкновенно жестки; изрѣжь въ равной длины полоски и вымой въ шеплой водѣ. Между шѣмъ сдѣлай слабую подпалку и пере-

веди въ ней селлерю; смочи хорошимъ бульономъ; приправь солью, крупно шолченымъ перцомъ и шершымъ мускатнымъ орѣхомъ. Когда селлеря сварится, загуси соусъ нѣсколькими ложками жюса, или хорошимъ основаніемъ варева.

№ 458.

Селлеря жареная.

Переведа ея для очищенія въ теплой водѣ, вари въ бульонѣ, вынь изъ онаго, дай осякнуть, и обвалявъ въ пшѣстѣ для пряженія (№ 88 и дальѣе.) жарь, пока зарумянится.

№ 459.

Карды или кардалии.

Это сущь полстые стебли у листовъ аршишковыхъ, кои весною обламываютъ съ аршишочныхъ высадковъ, сбереженныхъ въ продолженіе зимы и весною высаженныхъ. Впрочемъ карды можно замѣнить листовыми стеблями ренейника или лапушника.

Облупи карды, наблюдая, чтобы внутренность оныхъ была полна и неподцвѣчена, а самыя карды были бы нѣжны и бѣлы; изрѣжь ихъ въ равную длину и опваривай въ горячей водѣ, пока покрывающая ихъ кожица будетъ свободно слупляться. Тогда переложь въ холодную воду, или дай остынуть въ той, въ которой они были опвариваемы, и сдери верхнюю кожицу.

№ 460.

Карды въ жюсѣ.

Очистивъ ихъ, какъ было сказано предъ симъ, вари въ бульонѣ съ ложкою лучшей муки; прибавь перцу, шершаго мускатнаго орѣха и пучокъ душистыхъ травъ. Когда сварятся, сдѣлай небольшую подпалку и переведи въ ней карды; смочи часпю ихъ опвара и жюса, или

какимъ либо основаніемъ варева опѣ говядины, или пшицѣ. Дай имъ, для полученія вкуса, лежать въ семъ соусѣ полчаса. Уложи карды на блюдѣ одинъ подлѣ другаго и облей ихъ соусомъ.

№ 461.

Карды въ гратинѣ.

Вари ихъ, какъ было пре писано выше, и дай осякнушь. Сдѣлай густой бѣлой соусъ, въ который положи наскобленнаго сыру пармезану. Положи въ него карды, чѣмъ они имъ хорошенько напились. Усыпь прежде сыромъ, а потомъ мякишемъ бѣлаго хлѣба дно блюда, на коемъ хочешь подавать ихъ къ столу. Положи на этомъ гратинѣ карды, усыпая каждый слой наскобленнымъ сыромъ, и доверши слоемъ мякиша бѣлаго хлѣба, смѣшаннаго съ сыромъ. Окропи этомъ слой расплненнымъ коровьимъ масломъ. Пославъ блюдо на горячую золу, и поведи надъ нимъ раскаленною желѣзною лопаткою.

№ 462.

Карды съ бархатистымъ соусомъ.

Отваривъ карды въ бѣломъ соусѣ, какъ было сказано выше, дай имъ опечь, очисти ихъ и изрѣжь въ кусочки одинакой величины. Положи сіи кусочки въ кастрюлю, посыпь немного крупно шолченымъ перцомъ и влей чѣтыре, или пять соусныхъ ложекъ соуса бархатистаго, который готовится слѣдующимъ образомъ: «приготовь три подбѣдерныхъ части «телятины опѣ задней ноги, двѣ курицы, «чѣтыре моркови, столько же луковицъ, избъ «коихъ одна должна быть напыкана двумя «гвоздками гвоздики, и пучокъ петрушки съ «цибулею. Положи все это въ кастрюлю, влей «уполовникъ консому № 2, и приставъ къ умѣренному огню. Счерпывай хорошенько пѣну и

«не допускай, чтобы варимое приставало к
«спинам кастрюли; что можно учинить без-
«престаннымъ взмѣшиваніемъ. Когда это не-
«много уварится, т. е. побуавится и начнетъ
«вскипать большими пузырями, подлей еще
«консому. Старайся, чтобы соусъ не пошем-
«нѣлъ. Дополнивъ консомомъ, вари, продолжая
«счерпывать пѣну, и когда закипитъ, оставь
«кастрюлю къ сторонѣ. Между тѣмъ сдѣлай
«легкую подпалку, въ которую положи 15, или
«20 печерицъ, смоченныхъ прежде въ водѣ сѣли-
«моннымъ сокомъ, разведи оною приготовлен-
«ный соусъ и вылей на мясо. Приставь соусъ
«къ огню, опять счерпывая почаще пѣну, и
«вари такимъ образомъ полтора часа. Когда
«мясо уварится, процѣди соусъ сквозь сито.»
Далѣе, положи десять соусныхъ ложекъ консом-
ма. Уваривай на сильномъ огнѣ до половины.
Выложи карды на блюдо и облей соусомъ, въ
коемъ они варились.

№ 463.

С п а р ж а.

Облупи съ нее верхнюю кожу и оскобли но-
жемъ; изрѣжь въ равную длину и положи въ
кипящую воду: пятнадцати, или двадцати ми-
нутъ довольно для сваренія оной. Нужно знать
надлежащее время для вынутія спаржи: ибо,
если она будетъ вариться слишкомъ долго, то
сдѣлается дряблою и волокнистою. При чемъ,
вынувъ ее изъ кипятка, лучше выложить на
столъ, дабы осыкла.

Спаржу подаютъ на столъ обыкновенно съ
бѣлымъ соусомъ въ особливый соусникъ; или съ
соусомъ за неимѣніемъ коровьяго масла (№ 38).
— Холодную спаржу можно кушать съ коровь-
имъ масломъ.

No 464.

Контики спаржи съ зеленымъ горохомъ.

Изкроши всю зеленую часть молодой спаржи въ довольно тонкіе звѣнья; намочи въ горячей соленой водѣ; потомъ переложи въ холодную воду, дабы спаржа не лишилась своего цвѣта; дай ей осякнущь. Вари, какъ было предписано для зеленого гороха *по мѣщански* (см. No 433).

No 465.

А р т и ш о к и.

Очисти арпишоки, опнявъ у нихъ швердое, находящееся на ихъ чашечкѣ, и обрѣжь у чешуйчатыхъ листьевъ оныхъ верхушки. Положи въ посоленную кипящую воду, и когда сварятся, дай имъ осякнущь; опними средніе листья; вычисти волосень и положи листья опять на ихъ мѣсто. Подавай съ бѣлымъ соусомъ, или съ соусомъ за неимѣніемъ коровьяго масла (No 38.)

No 466.

Артишоки жаренныя.

Облупивъ ихъ и вываривъ, изрѣжь на 8, или 12 штукъ; опними волосень; опрѣжь наружные листья при соединеніи оныхъ съ чашечкою, оставивъ только нѣжныя изъ нихъ; обваляй въ мѣстѣ для праженія (см. No 88), и поджаривай, пока примущъ хорошій колеръ.

No 467.

Артишоки праженыя.

Очистивъ арпишочныя чашечки, разрѣжь ихъ на 8, или 12 частей, смотря по величинѣ оныхъ; положи въ воду, перемой и дай опечь. Послѣ чего положивъ въ чашку, посыпь немного солью съ перцомъ. Влей сюда же двѣ ложки Прованскаго масла; выпусти одно яйцо цѣлое и опѣ двухъ желтки. Присовокуни двѣ, или при

ложки уксуса, ложекъ шессть, или восемь муки и полшпакана лучшаго пива. Мѣшай, пока все хорошенько соединишся. Оставь на короткое время въ эшомѣ маринадѣ, обмочи и обваляй въ пѣснѣ для пряженія (№ 88). Потомъ обжарь въ коровьемъ маслѣ.

№ 468.

Огурцы въ сметанѣ.

Облупи огурцы и разрѣжь ихъ надвое, чтобъ можно было вынуть сѣмяна. Послѣ чего изкроши ихъ въ большіе жеребейки, и переводи въ посоленной горячей водѣ до пѣхъ поръ, пока будешь уступать давленію пальца. Тогда вынь, дай осякнущь и заверни въ салфешку, чтобы они сколько можно лучше осушились. Положи въ кашпрюлю хорошій кусокъ коровьяго масла съ полложкою пшеничной муки, солью, крупно толченымъ перцомъ и шерпымъ мускашнымъ орѣхомъ. Смѣшай все хорошенько и присовокупи смешаны. Когда эшомъ соусъ закипитъ, положи въ него огурцы и поставь на огонь, не допуская до втораго вскипѣнія.

№ 469.

Огурцы въ скоромнѣ приготовленіи.

Облупивъ ихъ и пригошовивъ, какъ было сказано предъ симъ, положи въ салфешку и въ оной выжми изъ нихъ воду. Потомъ сдѣлай легкую подпалку, и переводи въ ней огурцы, пока они оцвѣшяшся. Смочи жюсомъ, или основаніемъ варева, или бульономъ. Въ послѣднемъ случаѣ присовокупи немного муки; приправь солью, крупно толченымъ перцомъ и шерпымъ мускашнымъ орѣхомъ. Когда огурцы довольно уваряшся, вынь ихъ. Загусти на огнѣ соусъ, ежели онъ не довольно густъ, и вылей его на огурцы.

No 470.

Огурцы тиненые или съ фаршемъ.

У нѣсколькихъ огурцовъ обрѣзавъ концы, выколупай изъ нихъ внутренность маленькою ложечкою, и потомъ начини варенымъ фаршемъ (см. No 96). Устели дно кастрюли нѣсколькими ломтиками ветчиннаго сала, съ кусками говядины, или шеляшины; на это положи огурцы и покрой ломтиками же ветчиннаго сала. Присовокупи изрѣзанныхъ въ кружечки марковой и луковицъ, два листа лавровыхъ, перцу и шершаго мускашнаго орѣха. Смочи бульономъ. Вари на маломъ огнѣ. Когда огурцы сварятся шакъ, что будуще уступать давленію пальца, вынь ихъ; процѣди отваръ, и прибавивъ въ него полстакана бѣлаго вина, увари. Этомъ соусъ загустити небольшимъ количествомъ жюса, или кускомъ замѣсеннаго на мукъ коровьяго масла и вылей на огурцы, которые должны стоять у огня.

No 471.

Т о м а т ы.

Они служатъ для приготоуленія соуса, называемаго ихъ именемъ. (См. No 36).

Изъ нихъ дѣлаютъ также мармеладъ, входящій во многіе изъ соусовъ, и который сохраняется со всею время, въ которое не бываетъ свѣжихъ поматовъ. (См. No 21).

No 472.

Шпинатъ по хозяйски.

Переводи его въ кипящей водѣ до тѣхъ поръ, пока онъ будетъ свободно раздавливатъся между пальцевъ. Послѣ чего переведи въ водѣ холодной, дай осякнущъ и выжми. Изруби не мелко; положи сухимъ въ кастрюлю и вари, поставивъ кастрюлю въ кипятокъ. Присовокупи соли, крупно толченаго перцу, шершаго мускашнаго

орѣха и все это смѣшай хорошенько съ шпинатомъ. Когда же оный разогрѣется, положи большой кусокъ коровьяго масла и мѣшай, дабы соединилось.

№ 473.

Шпинатъ по кухаркину.

Поступи съ нимъ для очищенія его, какъ было сказано выше, изруби и положи въ кашпюлю съ коровьимъ масломъ, солью, крупно толченымъ перцомъ и тертымъ мускатнымъ орѣхомъ. Когда сварится, прибавь немного на мукъ замѣсеннаго коровьяго масла и молока. Подавай на столъ съ корками бѣлаго хлѣба.

№ 474.

Шпинатъ въ скоромномъ приготовленіи.

Вышесказаннымъ образомъ очищенный и изрубленный шпинатъ положи въ кашпюлю съ хорошимъ кускомъ коровьяго масла, крупно толченымъ перцомъ и тертымъ мускатнымъ орѣхомъ. Переведя въ этой смѣси, накаши шпинатъ жюсомъ, или основаніемъ варева, или хорошимъ бульономъ. Однакожь въ послѣднемъ случаѣ должно приложить немного замѣсеннаго на мукъ коровьяго масла, дабы загустить соусъ.

№ 475.

Ц и к о р і я.

Ее готовятъ точно такъ же, какъ шпинатъ, а употребляютъ обыкновенно кустоватую. — Изъ индивіи же, или широколистной цикоріи дѣлаютъ салатъ.

№ 476.

Салатъ-лактукъ.

Сіе растѣніе, отваривъ и вымывъ въ соленой водѣ, и изрубивъ, должно готовитьъ такъ же, какъ было сказано о шпинатѣ.

No 477.

Салатъ-лактукъ тиненой, или съ фаршемъ.

Взявъ кочашковъ лактука, опдѣли опѣ нихъ большіе полстые листья, и поступи для очищенія онаго, какъ было сказано выше. Потомъ положи въ свѣжую воду, вынь изъ оной и выжми. Успрани одинъ опѣ другого листья лактукъ-салапа, не опдѣляя ихъ совершенно, и промежушки начини полны фаршемъ No 86. Зблизъ листья кочаньевъ и опушай нитками. Вари въ каспрюлѣ съ ломшиками вѣщиннаго сала, крошеными морковями и луковицами, пучкомъ душистыхъ травъ, перцомъ и шершымъ мускатнымъ орѣхомъ. Смочи бульономъ. Когда кочашки салапа сварятся такимъ образомъ, процѣди опварѣ, присовокупи къ нему полспакана бѣлаго вина и увари. Для загущеніяжъ сего соуса прибавь немного замѣсеннаго на мукѣ коровьяго масла.

No 478.

Салатъ-лактукъ жареный.

Маленькіе кочашки лактука приготовь во всемъ, какъ было сказано выше; вынь изъ каспрюли, опсуди немного и выжми въ чистой ветоши. Когда же они совершенно оптынушъ, обваляй въ пѣстѣ для пряженія (No 89), и обжаривай, пока зарумяняшъ.

No 479.

Щавель въ полупостномъ приготовленіи.

Изруби нѣсколько щавеля, порею, лактукъ-салапа и немного кервеля. Облупивъ, вымывъ и давъ осякнушъ, положи ихъ сухіе въ каспрюлю, приставь на огонь и взмѣшивай почаще. Потомъ присовокупи хорошій кусокъ коровьяго масла и дай щавелю онымъ напишась. Тогда приправь солю и крупно толченымъ перцомъ.

Сдѣлай завязку изъ прехъ личныхъ желшковъ съ молокомъ, вылей на щавель и подавай къ столу.

№ 480.

Щавель въ скоромнѣ приготовленіи.

Переведи щавель въ каспрюлѣ, какъ было предписано выше, и ежели дастъ много воды, то вынь изъ оной. Слей эту воду, положи щавель опять въ каспрюлю вмѣстѣ съ коровьимъ масломъ. Держи на огнѣ, пока масло начнетъ шипѣть. Смочи жюсомъ, основаніемъ варева, сокомъ изъ-подъ жаркаго, или бульономъ, и увари для згущенія.

№ 481.

Капуста съ фаршемъ.

Съ кочана капусты обрубь верхніе листья; вари его четверть часа въ кипящей водѣ, потомъ переложи въ холодную воду, вынь изъ оной и выжми, чтобъ осякъ. Пораздѣли листья, остерегаясь переломить ихъ, и промежутки начини сосисечнымъ мясомъ, смѣшаннымъ съ жареными рублеными каштанами, или какимъ либо инымъ фаршемъ. Закрой промежутки нѣсколькими листьями капусты, и опушай нитками, дабы кочанъ не потерялъ своего вида. Положи приготовленный такимъ образомъ кочанъ, опроверстіями вверхъ, въ каспрюлю на ломтики вешчиннаго сала, кашорымъ также и покрой его. Присовокупи морковей, луковицъ, изъ коихъ одна должна быть напыкана двумя гвоздиками, пучокъ душистыхъ травъ, крупно полченаго перцу и шершаго мускатнаго орѣха. Смочи бульономъ. Вари на маломъ огнѣ, пока капуста совершенно сварится, а соусъ загустѣетъ. Тогда вынь кочанъ, развяжи его, положи на блюдо и вылей на него соусъ, процѣдивъ оный наперѣдъ сквозь сито.

No 482.

Капуста съ шпекомъ.

Разрѣжь кочанъ капусты начетверо и вари чепверть часа въ кипящей водѣ. Положи въ кастрюлю на ломпики вешчиннаго сала, съ кускомъ соленой поросятины. Смочи бульономъ. Приправь крупно толченымъ перцомъ, шертымъ мускашнымъ орѣхомъ, пучкомъ пепрушки и цибули, но по причинѣ соленого и уваренаго бульона не клади соли. Вскипяти и потомъ вари на маломъ огнѣ. Выложи капусту на блюдо, а на нее положи кусокъ соленой поросятины. Увари отваръ и загуспи его немного жюсомъ, ежели оный есть, или небольшимъ количествомъ замѣсеннаго на мукѣ коровьяго масла, и вылей на капусту, которая между шѣмъ должна спожать у огня.

No 483.

Капуста со сливками.

Вари ее въ посоленной водѣ, пока она будетъ подаваться отъ давленія пальцевъ, дай осякнуть и выжми. Изкрошивъ крупно, переведи въ кастрюль въ коровьемъ маслѣ съ солью, крупно толченымъ перцомъ и шертымъ мускашнымъ орѣхомъ. Смочи сливками. Вари на маломъ огнѣ, пока капуста хорошенько напишется приправами.

No 484.

Кислая капуста.

Намачивай кислую капусту въ свѣжей водѣ два часа и дай осякнуть. Потомъ положи ее въ кастрюлю съ изрѣзаннымъ въ тонкіе ломпики шпекомъ, одною цѣлою мозговою колбасою и сосисками. Смочи какимъ нибудь жирнымъ основаніемъ варева, или жиромъ и сокомъ изподъ жарнаго. Еслижъ нѣтъ ни того, ни другаго, то положи болѣе шпека и смочи хорошимъ

бульономъ. Вари на маломъ огнѣ. Когда капуста сварится, дай ей ошечь и положи на блюдо, а на нее шпеку, смѣшанную съ мозговою колбасою и кружечками сосисекъ, съ коихъ напередъ должна быть снята кожа.

№ 485.

Красная капуста.

Вари ее въ посоленной водѣ и маринируй съ уксусомъ, небольшою долею Прованскаго масла, солью, крупно толченымъ перцомъ и шерпымъ мускатнымъ орѣхомъ. — Это кушанье подается особо съ другими.

№ 486.

Цветная капуста въ бѣломъ соусѣ.

Очисти хорошенько цвѣтную капусту и на-блюдай, чѣмъ въ промежуткахъ вѣточекъ не было какого либо насѣкомаго. Потомъ вари ее въ посоленной водѣ, положивъ въ онаю не прежде, какъ когда закипишь. Когда сварится, дай осякнущь. Уложи на блюдо въ видѣ полушара, и облей сверху бѣлымъ соусомъ (№ 29), въ который прибавь шерпаго мускатнаго орѣха.

Приготовление цвѣтной капусты то же самое и для чернаго соуса изъ коровьяго масла (см. № 55); разница состоитъ только въ соусѣ.

№ 487.

Цветная капуста тушеная.

Переведи ее въ горячей посоленной водѣ, потомъ въ водѣ свѣжей и дай осякнущь; положи на ломтики вѣштиннаго сала, головкою внизъ, въ кашпюлю, величиною противъ основанія блюда, на коемъ хочешь подавать ее. Наполни оставленныя капустою пустоты фаршемъ, сдѣланнымъ изъ шелятины, говяжьяго жиру, петрушки, цибули, грибовъ, соли, крупно толченаго перцу, шерпаго мускатнаго орѣха и трехъ цѣлыхъ яицъ. Смочи хорошимъ бульо-

Пар. Пов. Ч. I.

номъ и вари на маломъ огнѣ. Когда капуста сварится и соусъ выкипитъ, положи на наспрямо блюдо и проворно опрокинь, придерживая блюдо лѣвою рукою. Послѣ чего возлей на капусту хорошо згущеннаго Испанскаго соуса (см. No 57), или соусу поматъ (см. No 36).

№ 488.

Цвѣтная капуста съ сыромъ по Италіански.

Вари сію капусту въ посоленной водѣ, потомъ переведи въ водѣ холодной и дай осякнутъ; обсыпь наскобленными сыромъ пармезаномъ; положи въ видѣ полушара на блюдо, дно коего должно быть напередъ вымазано коровьимъ масломъ и пожъ усыпано сказаннымъ сыромъ; облей густовапымъ бѣлымъ соусомъ, приправленнымъ небольшимъ количествомъ того же сыра. Смажь хорошенько, обсыпь еще сыромъ, а потомъ шерпымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба. Далѣе, смочи хлѣбный мякишъ расплавленнымъ коровьимъ масломъ, и опять обсыпь тѣмъ же шерпымъ мякишемъ. Поставь блюдо на горячую золу и дай зарумяниться.

№ 489.

Грибы, особливо же шампіоны, по Лангедокски.

Возьми съ грядъ шампіонѣ самыхъ большихъ и нѣсколько открытыхъ. (NB. Свѣжестъ оныхъ узнается поному, ежели низъ или жабры у нихъ розоваго цвѣта; имѣющіе же ихъ черныя должно откидывать). Обрѣжь у нихъ корешки покороче, и слупи бѣлую покрывающую ихъ кожицу. Положи на шоршную сковороду, кореньями вверхъ, съ небольшимъ количествомъ Прованскаго масла. Обсыпь мѣлко толченою солью, крупнымъ перцомъ, шерпымъ мускатъ-

нымъ орѣхомъ, рублеными петрушкою и цибулею. Смочи немного Прованскимъ масломъ; не оборачивай, и когда зажарится, выложи на блюдо. Нужно, чтобъ шампіоны хорошенъко напишались коровьимъ масломъ.

№ 490.

Сморчки.

Рѣдко попадающія сморчки безъ земли, или песку внутри оныхъ, отъкоихъ совершенно довольно трудно ихъ очистишь. Почему лучше вымышь ихъ нѣсколько разъ въ проточной водѣ. Впрочемъ можно приготоуишь ихъ подобно шампіонамъ, или въ видѣ украшенія въ рагу. Впрочемъ же иные сушатъ сморчки, вымывъ ихъ напередъ отъ песку, шины и грязи, взнизыуающъ на нитку и сушатъ на сквозномъ вѣтрѣ. Сдѣлавъ сіе, до упошребленія должно сморчки хранить въ коробочкахъ.

№ 491.

Грузди.

Во Французской поварнѣ грибы сего рода упошребляюгся очень рѣдко. Збирая оныя въ лѣсу, должно корешки ихъ обрѣзывать покорооче, ибо въ нижнихъ концахъ оныхъ иногда бываетъ довольно песку. Грузди можно сушить, и они долго зберегаются, если будущъ хранимы не въ сыромъ мѣстѣ. Ихъ по большой части только что солятъ съ душистыми правами, на прим. укропомъ, чабромъ. Впрочемъ приготовленіе такихъ соленыхъ груздей обыкновеннѣе слѣдующее: изкрошивъ соленыхъ груздей и рѣвчагаго луку полосками, обжарь въ маслѣ; обсыпь мукою; смочи миндальнымъ молокомъ; приправъ перцомъ и подавай на столъ.

No 492.

Крошево изъ трюфелей.

Изрѣжь крошево въ тонкіе ломпики и переведи ихъ въ расплавленномъ коровьемъ маслѣ; присовокупи къ нимъ рубленыхъ шалотовъ и пепрушки, соли и крупно толченаго перцу; смочи стаканомъ хорошаго бѣлаго вина и двумя ложками жюсу. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, положи ложку Прованскаго масла, или кусокъ масла коровьяго.

No 493.

Дикіе каштаны.

Изъ нихъ дѣлаютъ пюре (см. No 75); также подають жареные, на салфеткѣ; кладутъ въ фарши разнаго рода.

No 494.

Рыжики.

Ихъ солятъ обыкновеннымъ образомъ съ душистыми травами, каковы на примѣръ укропъ и чаберъ. Впрочемъ можно пригошавить ихъ и шакъ: разрѣжь каждый рыжикъ начеширо и обваляй въ мукѣ; присовокупи къ нимъ крошеная луку, немного лавроваго листа и обжарь въ какомъ либо постномъ маслѣ; приправь перцомъ, и смочи миндальнымъ молокомъ.

No 495.

Картофельная мука.

Въ Парижѣ дѣлаютъ изъ нее скоромныя хлебки, и употребляютъ для загущенія бѣлыхъ и иныхъ соусовъ. Въ такомъ случаѣ картофельную муку разводятъ небольшимъ количествомъ какой либо приличной жидкости, на примѣръ, какимъ либо скоромнымъ бульономъ, и подливаютъ въ соусъ, безпрестанно взмѣшивая оный.

№ 496.

Пшонникъ по Французски.

Развари въ молоко полфунта сарачинскаго пшена, вымыв оное напередъ хорошенько. Молока должно употребить столько, чтобы пшено, разварившись въ ономъ, составило родъ густоватой каши. Тогда присовокупи къ нему довольно большой кусокъ коровьяго масла, и положи въ иную чашу, дабы оспыло. Разбей восемь яицъ, и бѣлки оныхъ отложи особливо; желтки же примѣшай къ пшену и присовокупи потребное количество сахара. Потомъ збей чешыре яичныхъ бѣлка съ нишечкою воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, (которую скорѣе можно получить въ Анжеръ); приложи это къ пшену и взмѣшай хорошенько. Вымажь вездѣ внутри коровьимъ масломъ каштрюлю, пропорціональную количеству взятаго пшена, наполни имъ оную до двухъ шрепей; приспавъ ее къ самому легкому огню; накрой крышкою, и насыпь сверхъ ее раскаленныхъ угольевъ. Когда пшонникъ сварится такимъ образомъ, выпрокинь его изъ каштрюли на блюдо; что сдѣлать весьма удобно, ежели каштрюля вездѣ будетъ хорошо вымазана коровьимъ масломъ. — Нѣкоторые къ смѣси пшонника сего рода присовокупаютъ коринку.

№ 497.

Сарачинское пшено съ капустою.

Изкроши кочанъ капусты и положи ее въ каштрюлю съ полфунтомъ рубленаго вѣшчиннаго сала, солью, крупно толченными перцомъ, рубленною петрушкою и головкою чесноку. Переведи все это въ растопленномъ коровьемъ маслѣ и жарь на слабомъ огнѣ полчаса. Подлей къ пшену бульона столько, чтобы оное имъ лишь покрылось. Впрочемъ не допускай его слишкомъ развариваться. Потомъ присовокупи къ нему нѣсколько наскоб-

ленного сыру и выложи вмѣстѣ съ капустною на блюдо, пожь усыпанное наскобленнымъ сыромъ.

№ 498.

Макароны.

Вари фунтъ макароновъ въ хорошемъ бульонѣ съ солью, перцомъ и шершымъ мускатнымъ орѣхомъ. Не должно варить ихъ слишкомъ много, но сполько, чтобъ они свободно могли бытъ сжимаемы пальцами. Вынь ихъ и дай отечь. Послѣ чего положи въ кашпюлю съ четвертью фунта коровьяго масла, помфунтомъ наскобленного сыра, крупно толченымъ перцомъ и шершымъ мускатнымъ орѣхомъ; смѣшай все это хорошенько и прибавь немного сметаны. При чемъ, когда сыръ растопится, подавай къ столу. — Вмѣсто коровьяго масла можно употребить словенный жиръ съ отвара.

№ 499.

Макароны въ гратинѣ.

Приготовивъ макароны вышеписаннымъ образомъ и выложивъ на блюдо, усыпь шершымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, смѣшаннымъ пополамъ съ сыромъ; смочи распопленнымъ коровьимъ масломъ и поставь на огонь, дабы зарумянились, чему впрочемъ можешь поспѣшествовать, ежели близко надъ макаронами будешь водить разкаленную желѣзною лопашкою.

№ 500.

Вермисель.

Она готовится точно такъ же, какъ и макароны (см. выше).

№ 501.

Бенъеты () изъ сарачинскаго пшена.*

Развари сарачинское пшено въ молокъ съ сахаромъ, нипочкою перетнутой воды изъ поме-

(*) Это родъ пирога.

ранцовыхъ цвѣтовъ, или счепошью исполченной въ порошокъ гвоздики. Присовокуи немного коровьяго масла; и когда пшено разварится, прибавь нѣсколько яичныхъ желтковъ, и выложи пшено въ чашу для оспуженія онаго. Переважай его, пригошовленное такимъ образомъ, въ шарики величиною съ орѣхи, обваляй въ збишомъ яйцѣ, обсыпь першымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, поджарь и обсыпь толченымъ сахаромъ.

№ 502.

Беньеты дутые (soufflés).

Положи въ каспрюлю кусокъ величиною съ куриное яйцо коровьяго масла, першую корку съ одного зеленого лимона, четвертку сахару и большой спаканъ воды. Давъ всему этому вскипѣшь, подбей сполько муки, сколько потребно для сдѣланія густаго, вязкаго шѣста. Мѣшай безпрестанно деревянною ложкою до шѣхъ поръ, пока шѣсто начнешь приставать къ каспрюль. Тогда переложь его въ глубокое блюдо, и подбивай постепенно сырыя куриныя яйца, дабы шѣсто, при безпрестанномъ вѣмѣшиваніи, сдѣлалось вязче, но жидковатѣе. Выложи его на блюдо плоское и сплюсни въ толщину пальца. Расшопи на огнѣ коровьяго масла, обмакивай въ него ручку ложки, которою захвативъ величиною съ простой орѣхъ шѣста, спускай его пальцомъ въ коровье масло. Продолжай дѣлать это, пока вся сковорода уложится эшимъ. Жарь на маломъ огнѣ, безпрестанно поворачивая. Когда беньеты вздуются и позарумянятся, вынь ихъ, дай ошечь и обсынь мѣлко толченымъ сахаромъ.

№ 503.

Родъ пирога изъ картофеля.

Ишолки въ игашъ сваренный картофель, присовокупи къ нему хорошій кусокъ коровьяго масла; толки ошпѣ, и пошомъ разведи чеш-

зерстью кваршы молока, болѣе, или менѣе, смотря по количеству картофеля. Однакожь между шѣмъ распусти въ шомъ молоко четвертку сахару. Все вышесказанное вари нѣсколько времени, и потомъ оспуди. Тогда къ сему густому вареву присоवочни восемь желтковъ, четыре бѣлка яичныхъ и унцію воды опѣ померанцевыхъ цвѣтовъ. Впрочемъ доверши эшо приготовление, какъ было предписано для пшонника изъ сарачинскаго пшена (см. No 496).

No 504.

Ленели изъ картофелей.

Свари картофели въ водѣ по обыкновенному, облупи ихъ и издави; присоवочни къ нимъ хорошій кусокъ коровьяго масла, соли, крупно полченаго перца, рубленыхъ петрушки и цибули, тершаго мускатнаго орѣха и шри, или чешыре яичныхъ желтка (болѣе, или менѣе, смотря по количеству картофелей); взмѣшай все хорошенько; дай сему приготовленію посредствомъ столовой ложки форму оной, обваляй въ збитомъ яйцѣ и зажарь.

No 505.

С а л а т ъ.

Приправь обыкновенный кочанный салатъ солью, перцомъ и ревскимъ уксусомъ, смѣшай хорошенько и дай спозашъ съ часъ времени. Тогда вылей изъ салатницы могущую произойти опѣ сего дѣйствія жидкость, и опять взмѣшай салатъ.

КОНЕЦЪ ПЕРВОЙ ЧАСТИ.



ОГЛАВЛЕНІЕ ПАРИЖСКАГО ПОВАРА

Первой Части.

No		Стран.
	Предисловіе	—
	Основаніе соусовъ.	
1.	Бульонъ	1
2.	Консомъ	2
3.	Основаніе къ вареву	—
4.	Жюсъ или сокъ мясной	3
5.	— — съ винограднымъ виномъ	4
6.	Эссенція изъ дичи	—
7.	Жюсъ немного желтоватый, или блондъ	—
8.	Подпалка	5
9.	Подпалка бѣлая	6
10.	Пучокъ приправныхъ или душистыхъ правъ	—
11.	Коровье масло, приправленное анчоусами	—
12.	Коровье масло съ благоуханными правами	—
13.	Эсфрагонной уксусъ	7
14.	Уксусъ ароматный	—
15.	Смѣсь приносшей	8
16.	Чесночная эссенція	—
17.	Порошокъ Каріевъ	—
18.	Корнишоны или маленькіе огурчики	—
19.	Донышки аршишюковъ	9
20.	Карамель или зженный сахаръ	—
21.	Мармеладъ изъ томатовъ	10
22.	Эссенція для подправки	—
23.	Сокъ изъ незрѣлаго винограда, или вержюсъ	11
24.	Зелень шпинатная	12
25.	Бульонъ постный	13
26.	Бланъ	—
27.	Коровье масло съ пименшомъ	14
28.	Грузди и сморчки	—
	Соусы.	
29.	Соусъ { бѣлый	—
30.	{ изъ капарсовъ анчоусный	15
31.	{ сливочный	—

No		Стран.
52.	по дворецкому	15
53.	Бешамель	—
54.	Италянской	16
55.	Римской	—
56.	Томашъ	—
57.	по Лангедокски	17
58.	за неимѣніемъ коровьяго масла	—
59.	Соусъ { Маинцкой	18
60.	Нѣмецкой	—
61.	съ анчоуснымъ масломъ	—
62.	золотистой	19
63.	шалотной	—
64.	Робертовъ	—
65.	аше или рубленой	20
66.	пикантъ или пряной	—
67.	Другой соусъ пикантъ	—
68.	Третій соусъ пикантъ	21
69.	Ремуладъ	—
70.	{ Каріевъ	22
71.	Соусъ { съ запахомъ дичины	—
72.	изъ карпій	—
73.	Другой Бешамель	23
74.	Соусъ изъ рѣчной рыбы	—
75.	Черное коровье масло	24
76.	Ремуладъ Креольской	—
77.	{ Испанской	—
78.	{ доброй хозяйки	—
79.	Соусъ { Маноновъ	25
80.	{ изъ жареной баранины	—
81.	{ по равигошному	—
82.	Маринадъ	26
83.	{ изъ приюфелей	—
84.	{ изъ Прованскаго масла	—
85.	Соусъ { темный	27
86.	{ съ коровьимъ масломъ и чеснокомъ	—
87.	{ превосходный	—
88.	{ съ перечною приправою	28
Резу и приборы.		
89.	Пуре изъ чечевицъ	—
90.	— — — аршишковъ	29

No	Стран.
71.	изъ сушенана гороха 29
72.	луковой —
73.	морковное 30
74.	изъ колыраби 31
75.	изъ лѣсныхъ каштановъ —
76.	щавельный —
77.	Жареный картофель 32
78.	рыбныхъ молокъ —
79.	Рагу изъ ракушекъ 33
80.	шампіоновъ —
81.	печенокъ 34
82.	Рагу смѣшанное —
83.	Примѣчаніе —
84.	Рагу со пшеномъ сарацинскимъ 35
85.	Пуре изъ Турецкихъ темноцвѣтныхъ бобовъ —
86.	Годиво —
87.	Рагу изъ марроновъ, п. е. дикихъ каштановъ 36
88.	Тѣсто для пряженія —
89.	Иное тѣсто для пряженія —
90.	Гласированныя луковицы 37
91.	Еще тѣсто для пряженія —
92.	— рагу изъ морины —
93.	Гарнированная кислая капуста —
94.	Пуре изъ бѣлаго лука 38
95.	Гарнированная цикорія —
96.	Вареный фаршъ —
97.	Сальпику 39
98.	Пуре изъ корней —
99.	— изъ грибовъ 40
100.	Огурчики съ фаршемъ —
101.	Мацедонъ изъ огородныхъ растѣній 41

Похлебки скоромныя.

102.	Скоромный бульонъ —
103.	Храненіе бульона 48
104.	по натуральному —
105.	изъ вермисели —
106.	Похлебка съ малыми клецками 49
107.	съ лазанью —
108.	съ сарацинскимъ пшеномъ —

№	Стран.
109.	Оцвѣтене похлебокъ съ сарачинскимъ пше- номъ, или съ клецками (два номера) . . . 50
110.	Лапша 51
111.	— — по Нѣмецки —
112.	Похлебка изъ травъ 52
113.	— — — въ родѣ юдіаны —
114.	Щи по-Французски —
115.	— — — — — съ сыромъ 53
116.	{ въ видѣ пуре изъ корнейвъ —
117.	Похлебка { изъ мозгу говяжьихъ костей 54
118.	{ въ видѣ пуре изъ чечевицы, Ту- рецкихъ бобовъ и гороху —
119.	Похлебка въ видѣ пуре изъ поджареннаго бѣлаго хлѣба 55
120.	Похлебка въ видѣ пуре изъ марроновъ, ш. е. лѣсныхъ каштановъ —
121.	Примѣчаніе 56
122.	Похлебка яичная —
123.	Другая яичная похлебка —
124.	Похлебка изъ устрицъ —
125.	— — — — хлѣбной корки 57
126.	Вискъ изъ раковъ —
127.	Похлебка по Королевіну 58
128.	— — — изъ макаронъ —
129.	Консомъ 59
130.	— — — дешевый или экономный —
131.	Похлебка на манеръ Конде —
132.	Гарбюръ съ луковицами 60
133.	Похлебка съ каршофельными квенелями (quenelles) —
134.	Похлебки изъ сагу, салапа и проч. 61
<i>Полупостныя и постныя похлебки.</i>	
135.	Полупостный бульонъ —
136.	Весенняя похлебка —
137.	Луковый супъ 62
138.	Панадъ —
139.	{ травъ —
140.	Похлебка изъ { огурцовъ 63
141.	{ цикоріи —
142.	{ пшена и лука 64

No

Стр.

143. Похлебка въ видѣ пуре изъ сарачинскаго пшена	64
144. Похлебка изъ капусты	65
145. Юліанъ изъ сарачинскаго пшена	—
146. { груздей	—
147. Похлебка изъ { мѣлкихъ клѣцокъ съ груздями	66
148. { молока и яицъ	—
149. Похлебки молочныя съ кашышками изъ пшѣста или клѣцками	—
150. Сарачинское пшено въ молоко	—
151. Раковый бискъ	67
152. Похлебка рыбная	—
153. Панадъ съ винограднымъ виномъ	—
154. Похлебки съ поджаренымъ бѣлымъ хлѣбомъ	68
155. Похлебка изъ миндальнаго молока	—
156. — — — по Таршюфову	69

О говядинѣ.

157. Вареная говядина	—
158. Соусъ изъ анчоусовъ для говядины	—
159. Говядина въ соусъ томатъ	70
160. Приборъ изъ сырой капусты для говядины	—
161. Говядина въ видѣ мирошона	—
162. То же инымъ образомъ	—
163. Крошево изъ вареной говядины	71
164. Вареная говядина въ видѣ фарша	—
165. Вареная говядина въ видѣ машлота	—
166. { языкъ въ брезѣ	72
167. { — — въ видѣ попешовъ	73
168. { — — въ бумажкахъ	—
169. Говяжій { — — полосками	—
170. { — — экарлатомъ	74
171. { — — въ грашинѣ	—
172. { мозгъ въ черномъ коровьемъ маслѣ	75
173. { въ видѣ маринада	—
174. Говяжьи мозги { — — машлота	76
175. { съ соусомъ томатъ	—
176. Примѣчаніе	—
177. { филейками	—
178. Небная говяжья часть { маринованная	77
179. { жареная на рашпарѣ	—

№	Стр.
180.	Говяжьи рубцы, жаренные на рашпарѣ 77
181.	Рубцы въ соусѣ Робертсовомъ 78
182.	Говяжій хвостъ { въ пурѣ —
183.	{ съ соусомъ томатъ —
184.	{ въ масле 79
185.	{ экарлатомъ —
186.	Говядина { въ брезѣ 80
187.	{ по модѣ —
188.	Жареный говяжій завишокъ, т. е. реберная часть 81
189.	Завишокъ или бокъ въ брезѣ —
190.	Филейная говяжья часть въ брезѣ —
191.	Бишная говядина по натуральному 82
192.	— — — — съ картофелемъ и разными иными приправами —
193.	Жареная филейная часть говядины —
194.	— — — говядина вообще 83
195.	Говядина брезированная —
196.	Крошево изъ жареной говядины 84
197.	— — — по Тулузски —
198.	Крошево по мѣщански изъ говядины —
199.	Говядина по Шампенуазски 85
200.	Бишокъ съ виномъ мадерою —
201.	Говяжья реберная часть { въ луковомъ пурѣ 86
202.	{ по откупщицыну —
203.	{ по Марсельски —

Баранина.

204.	Бараньи почки на спичкахъ 87
205.	Жареные бараньи языки —
206.	Бараньи языки въ брезѣ —
207.	— — — — въ грашинѣ 88
208.	Говяжьи хвосты въ видѣ пуре —
209.	{ хвосты жареные 89
210.	{ — — — съ сарачинскимъ пшеномъ —
211.	Бараньи { мозги —
212.	{ ножки по пулешному —
213.	{ — — по Сент-Менегульски 90
214.	{ — — съ грашиномъ —
215.	Коплешы по натуральному —

№	Стран.
216.	обсыпанные шершою хлѣбною коркою и поджаренные . . . 91
217. Коплѣты	сѣ луковымъ пуре . . . —
218.	сѣ пуре изѣ чечевицѣ . . . —
219.	сѣ соусомъ томатѣ . . . —
220. Бараньи уши фарсированныя	 92
221. Баранья шея по Сент-Менегульски	 —
222. Рагу изѣ баранины	 93
223. Нога баранины вареная въ водѣ	 —
224.	нога въ брезѣ —
225. Баранья	грудинка по Сент-Менегульски . . 94
226.	— — — сѣ шпинатомъ, цикоріей и проч. —
227.	въ брезѣ 95
228. Баранье плечо	сѣ сарачинскимъ пшеномъ . . —
229.	фаршированное —
230. Крошево изѣ жареной баранины	 96
231. — — — изѣ жареной баранины сѣ грибами	 —
232. Тожѣ крошево сѣ пряностями	 —
233. Шарикѣ изѣ жареной баранины	 —
<i>Я г н я т и н а.</i>	
234. Языки, уши, мозгѣ и ножки ягнячьи	 97
235. Ягнячьи плечики сѣ прюфелями	 —
236. Ягнячья грудинка по Сент-Менегульски	 98
237. Жареная ягнятина по Швейцарски	 —
238. Бланкетѣ изѣ ягнятины	 —
239. Коплѣты изѣ ягнятины	 99
240. Ягнятина сѣ сарачинскимъ пшеномъ	 —
241. Коплѣты изѣ ягнятины сѣ сыромъ парме- заномъ	 —
242. Ягнячьи ножки въ соусѣ томатѣ	 —
243. — — — — — маринированныя	 —
244. Мозги и языки ягнячьи	 —
<i>Т е л я т и н а.</i>	
245.	по натуральному 100
246. Телячьи ноги	по Пулетову —
247.	жареные —
248. Телячья голова по натуральному	 101
249. — — — — — фаршированная	 —

Но	Стран.
250. Телячья голова по Сенш-Менегульски . . .	102
251. (мозги въ машлотѣ	103
252. — — въ брезѣ	—
253. Телячьи — — поджаренные	104
254. — — по Пулешову	—
255. (уши по Сенш-Менегульски	—
256. — — Неаполишански	—
257. Телячий языкъ	105
258. Телячьи черева по натуральному	—
259. — — — — — по Восточному, или по Индѣйски	106
260. Телячий хвостъ по Сенш-Менегульски	—
261. Телячьи почки жареные	—
262. Телячья печень брезированная	107
263. Жареные и панированные телячьи котлеты	—
264. Телячьи котлеты въ бумажкахъ	108
265. — — — — — по Лионски	—
266. Телячья грудина въ бланѣ	109
267. Телячьи жилы съ зеленымъ горохомъ	—
268. Телячья грудина съ фаршемъ	—
269. — — — — — съ пуре	110
270. Телячьи жилы поджаренныя	—
271. — — — — — съ Каріевымъ порошкомъ по Индѣйски	111
272. Телячьи жилы съ кари по Американски	112
273. Телячья грудь, или жилы по Нѣмецки	—
274. Телячье плечо фаршированное	—
275. — — — — — по Эстуфадову	113
276. Телятина жареная	—
277. — — — — — по Лангедокски	114
278. Бланкетъ изъ телятины	—
279. Телятина въ желе	—
280. — — — — — въ бумажкахъ	115
281. Рисеоль или праженецъ изъ телятины	—
282. Телячий сѣбкъ въ его соку	116
283. Передняя четверть телятины, жареная съ душистыми травами	—
284. Телятина съ запахомъ осеприны	117
285. Годиво	—
286. Телячье рагу съ сарачинскимъ пшеномъ	—
287. Телячьи мозги по Маинцки	—

№

Стран.

С в и н и н а.

288.	Извѣстіе	117
289.	{ноги по Сент-Менегульски	118
290.	{уши по Сент-Менегульски	—
291.	{— съ пуре	119
292.	Жареные коплеты изъ свинины	—
293.	Свинные мозги	—
294.	Свиной хвостъ съ пуре	—
295.	Свинныя почки съ бѣлымъ виномъ	—
296.	Жареный хлѣбъ съ свиннымъ саломъ	—
297.	Жареный поросенокъ	120
298.	Поросенокъ фаршированный	—
299.	— — — — бланкетомъ	121
300.	Окорокъ	—

Приготовленія, надлежащія къ такъ называемому колбасннчеству.

301.	Черныя кровяныя колбасы	122
302.	Колбасы бѣлыя	—
303.	Плоскія сосиски	123
304.	Круглыя сосиски	—
305.	Андуліи	—
306.	Андуліи съ бешамелемъ	124
307.	Свиная голова	—
308.	Сыръ изъ свинины	125
309.	Сыръ Италіанской	126
310.	Свинныя ноги по Сент-Менегульски	127
311.	Окорокъ по Байонски	—
312.	Свинныя ноги съ прюфелями	128
313.	Лионскія сосиски	—
314.	Цервеласъ	120
315.	Цервеласъ по Италіански	130
316.	Соленая поросѣшина	—
317.	Окорка и языки по Майнцски	—
318.	Вепренина	131

Д и з и н а.

319.	Олень. — Серна	—
320.	Дикая коза	—
321.	Заяцъ	132
322.	Заяцъ въ цвѣтѣ	—

Пар. Пов. Ч. I.

№	Стран.
323. Заячьи филейки въ циветѣ	132
324. Заяцъ жареный	133
325. — въ добѣ	—
326. Хлѣбъ изъ зайца	134
327. Кроликъ	—
328. { жиблетомъ	135
329. Кроликъ { съ пряными правами	—
330. { въ галантинѣ	136
33. { въ бланѣ	137
332. Кроликовы филейки съ огурцами	—
333. Жареный кроликъ	138
334. Крошево изъ кролика	—
335. Салатъ изъ молодого кролика	139

Д и к и я п т и ц ы .

336. Жареный фазанъ	—
337. Фазанъ въ салми	—
338. Куропатка	140
339. Куропаточные ципляща жареные	—
340. Куропатки съ капустою	—
341. Куропатка въ пурѣ	141
342. Салми изъ куропатки	—
343. Куропатка въ брезѣ	142
344. Дикая утка	—
345. Жареный куликъ	—
346. Куликъ фаршированный	143
347. — въ салми	—
348. Перепелка	—

Д о м а ш н і я п т и ц ы .

349. Куры вообще	—
350. Фрикасе изъ куръ	144
35. { по Сент-Менегульски	—
352. { въ поэлѣ	—
353. Курица { въ мапшоѣ	145
354. { съ пряными правами	—
355. { съ анчоусами	146
356. { по Венеціански	—
357. Куры съ селлереею, цвѣшною капустою и проч.	147
358. Каплуи и пуларда	—

№	Стран.
359. Каплунъ въ брезѣ	48
360. Жареный каплунъ съ прюфелями	—
361. { въ бешамелѣ	149
362. Каплунъ { фаршированный со сливками	—
363. { съ сарацинскимъ пшеномъ	—
364. Бланкетъ изъ каплуна	150
365. Крошево изъ каплуна	—
366. Крокеты изъ каплуна	151
367. Примѣчаніе	—
368. Индѣйка	—
369. Жареная индѣйка съ прюфелями	—
370. Индѣйской пѣтухъ въ добѣ	152
371. Галаншинъ изъ индѣйки	153
372. Индѣичи лядвіи съ Робершовымъ соусомъ	154
373. Концы индѣичьихъ крыльевъ по Сент-Мене-гульски	—
374. Концы индѣичьихъ крыльевъ жареные	—
375. — — — — — въ мапшотѣ	155
376. Крошево изъ индѣйки въ бешамелѣ	—
377. Ушка	—
378. { съ рѣпою	—
379. { съ оливками	156
380. Ушка { фаршированная	157
381. { съ зеленымъ горохомъ	—
382. { съ луковичами	—
383. { по Италіянски	158
384. Гусь	—
385. { фаршированный каштанами	—
386. Гусь { въ добѣ	159
387. { съ рѣпою или колрабією	160
388. { съ кислую капустою	—
389. Голуби	—
390. { въ компотѣ	—
391. { съ зеленымъ горохомъ	161
392. Голуби { по Сент-Менегульски	—
393. { въ мапшотѣ	162
394. { жареные	—

Рыба вообще.

395. Жареная осетрина	—
396. Осетрина въ брезѣ	163

№	Стр.
397. Вѣлужина	163
398. Семга въ соусѣ изъ капарсовъ	—
399. Семга съ соусомъ шоматъ	—
400. Такъ называемое синее приготавленіе семги	164
401. Корюшка жареная	—
402. { солёная	—
403. Треска { въ соусѣ	165
404. { по провинціальному	—
405. Свѣжія салапушка и сельди	166
406. Жаренныя копченныя сельди	—
407. Копченныя сельди по Сенш-Менегульски	—
408. Сельди солёныя	167
409. Устерсы по Пулетову	—
410. Крошево изъ устерсѣ	—
411. Форель	168
412. Щука въ курш-бульонѣ	—
413. Щука съ соусомъ изъ капарсовъ	169
414. Карпъ, приготоавленный способомъ, такъ называемымъ синее	—
415. Карпъ, жареный на рашпарѣ	—
416. — — фаршированный	—
417. Угорь по Ташарски	170
418. — — жареный на вертелѣ	171
419. Линь	172
420. Линь по Пулетову	—
421. Окунь	—
422. Налимъ	—
423. Миноги	173
424. Лещъ	—
425. Пискарь	—
426. Раки	—
427. Рѣчныя лягушки въ видѣ фрикасе изъ куръ	174
428. Рѣчныя лягушки жареныя	—
429. Судакъ отварной	—
430. Судакъ, жареной на рашпарѣ	—
431. Сиги печёные	175
432. Жаренныя филейки сига въ видѣ салата	—
433. Сазанъ по-Италіански	176
<i>Огородныя овощи.</i>	
434. Зелёный горохъ по мѣщански	—
435. Горохъ въ вѣшчинномъ салѣ	177

Но	Стран.
456. Вѣлые молодые Турецкіе бобы	177
457. Сухіе Турецкіе бобы вѣ жюсѣ	—
458. Пуре изѣ Турецкихъ бобовѣ	—
459. Примѣчаніе	—
440. Чечевица	178
441. Пуре изѣ чечевицы	—
442. Чечевица по хозяйному	—
443. Рускіе бобы	179
444. Пуре изѣ Рускихъ бобовѣ	—
445. Зеленые Турецкіе бобы	—
446. Зеленые Тур. бобы по провинціальному	—
447. { по хозяйному	180
448. Картофель { вѣ бланѣ	—
449. { жареный вѣ коровьемѣ маслѣ	181
450. Морковь	—
451. Красная свекла	—
452. Рѣпа или колрабія сѣ горчицею	—
453. Рѣпа вѣ подпалкѣ	182
454. Пуре изѣ рѣпы	—
455. Луковицы вѣ махломѣ	—
456. Пуре изѣ луку	—
457. Селлерей вѣ жюсѣ	—
458. — — — жареная	183
459. { или кардамі	—
460. Карды { вѣ жюсѣ	—
461. { вѣ грашинѣ	184
462. { сѣ бархатистымѣ соусомѣ	—
463. Спаржа	185
464. Кончики спаржи сѣ зеленымѣ горохомѣ	186
465. Аршишоки	—
466. Аршишоки жареные	—
467. — — — пряженые	—
468. { вѣ смешанѣ	187
469. Огурцы { вѣ скоромномѣ приготавленіи	—
470. { чиненые или сѣ фаршемѣ	188
471. Томашы	—
472. { по хозяйски	—
473. Шпинатѣ { по кухаркину	189
474. { вѣ скоромномѣ приготавленіи	—
475. Цикорія	—
476. Саламѣ-лактукѣ	—

Но	Стран.
477. Салатъ-лапшукъ чиненой, или съ фаршемъ	190
478. — — жареный	—
479. Щавель въ полупоспномъ приготовленіи	—
480. — въ скоромномъ пригошовленіи	191
481. { съ фаршемъ	—
482. Капуста { съ шпекомъ	192
483. { съ сливками	—
484. Кислая капуста	—
485. Красная капуста	193
486. { въ бѣломъ соусѣ	—
487. Цвѣтная капуста { чиненая	—
488. { съ сыромъ по Италіянски	194
489. Грибы, особливо же шампіоны, по Лангедокски	—
490. Сморчки	195
491. Грузди	—
492. Крошево изъ трюфелей	196
493. Дикіе каштаны	—
494. Рыжики	—
495. Картофельная мука	—
496. Пшонникъ по Французски	197
497. Сарачинское пшено съ капустою	—
498. Макароны	198
499. Макароны въ грашинѣ	—
500. Вермисель	—
501. Беньешы изъ сарачинскаго пшена	—
502. Беньешы душые (soufflés)	199
503. Родъ пирога изъ картофеля	—
504. Ленели изъ картофелей	200
505. Салатъ	—